




PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-3 SPECIFICATION no SWG/002-3	Issue number: 4
		Date od issue: 23.05.2024
	Tytuł / Title: PLATKI ZIEMNIACZANE O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SO₂ POTATO FLAKES WITH LOW SO₂ CONTENT	Previus date of issue: 13.12.2022
		Page 1/5


PRODUKT PRODUCT	PLATKI ZIEMNIACZANE POTATO FLAKES
KRAJ POCHODZENIA COUNTRY OF ORIGIN	Polska Poland
OPIS PRODUKTU PRODUCT DESCRIPTION	<p>Platki ziemniaczane stosowane są powszechnie w przemyśle spożywczym jako dodatek do pieczywa i wyrobów ciastkarskich. Poprawiają retencję wody i pozwalają na zachowanie świeżości produktu gotowego. Stanowią składnik produktów instant takich jak pyzy, knedle, kopytka, kluski śląskie Wykorzystywane są także do produkcji chipsów i prażynek.</p> <p>Potato flakes are commonly used in the food industry as a suplement to bread and pastry products. They improve water water retention and help maintain the freshness of the finished product. Potatoes flakes are often found in instant products such as potato dough based products like dumplings.</p>
SKŁADNIKI COMPONENTS	ziemniaki odwodnione / dehydrated potatoes min. 99% emulgator / emulsifier E 471 stabilizator / stabilizer - 331 iii substancja konserwująca / preservative substance E 222 antyoksydant / antioxidant E 450
WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZE ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS	
Barwa Colour	Od kremowej do żółtej from creamy to yellow or greyish-yellow
Wygląd i konsystencja Appearance and consistency	Sypkie płatki loose flakes without clumps
Zapach Odour	Typowy, bez obcych zapachów typical, free from foreign aromas

PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-3 SPECIFICATION no SWG/002-3	Issue number: 4
		Date od issue: 23.05.2024
	Tytuł / Title: PLATKI ZIEMNIACZANE O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SO₂ POTATO FLAKES WITH LOW SO₂ CONTENT	Previous date of issue: 13.12.2022
		Page 2/5


Smak Taste	Typowy dla gotowanych ziemniaków typical, taste for cooked potatoes
<p>Tlen atmosferyczny pochodzący z powietrza może podczas przechowywania produktu powodować zmiany koloru i zapachu płatków, co jest procesem naturalnym. During the storage the atmospheric oxygen causes alterations of colour (white) and flavour.</p>	
WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g PRODUKTU NUTRITIONAL VALUE OF 100 g	
Wartość energetyczna Energy	1554 kJ / 367 kcal
Tłuszcz Fat	0,6 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone - of which saturates	0,3 g
Węglowodany Carbohydrates	77 g
- w tym cukry - of which sugars	1,4 g
Błonnik Fiber	7,5 g
Białko Protein	9,6 g
Sól Salt	0,02 g
WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE PHYSICAL AND CHEMICAL PARAMETERS	
Wilgotność [%] Moisture [%]	max 10
Zawartość SO₂ [mg/kg] Additives SO ₂ [mg/kg]	max 10
Zdolność chłonięcia wody [cm³/g]	min 6

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-3 SPECIFICATION no SWG/002-3	Issue number: 4
		Date of issue: 23.05.2024
	Tytuł / Title: PLATKI ZIEMNIACZANE O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SO₂ POTATO FLAKES WITH LOW SO₂ CONTENT	Previous date of issue: 13.12.2022
		Page 3/5

Water absorption [cm ³ /g]	
Ciężar nasypowy [g/dm³] Bulk density [g/dm ³]	210-330
Zawartość spieków, części przypalonych i innych zanieczyszczeń pochodzących od ziemniaków [% m/m] Content of sinters, burnt parts and other impurities from potatoes [% m/m]	max 0,2
Cukry redukujące [% m/m] Reducing sugars [% m/m]	max 4,5
Ocena sensoryczna potrawy Organoleptic assessment	sufficient – very good
Zanieczyszczenia mechaniczne, ciała obce Mechanical impurities, foreign bodies	Nieobecne not present
Zanieczyszczenia ferromagnetyczne Ferromagnetic impurities	nieobecne not present
METALE CIĘŻKIE HEAVY METALS	
Ołów [mg/kg] Lead [mg/kg]	max 0,1
Kadm [mg/kg] Cadmium [mg/kg]	max 0,1
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	
Ogólna liczba bakterii tlenowych w 1 g Total aerobic bacteria count per in 1 g, not more than	max 100 000 jtk/g CFU/g
Ogólna liczba drożdży w 1g Yeast in 1 g, not more than	max 500 jtk/g CFU/g
Ogólna liczba pleśni w 1 g Molds in 1 g, not more than	max 500 jtk/g CFU/g

PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-3 SPECIFICATION no SWG/002-3	Issue number: 4
		Date od issue: 23.05.2024
	Tytuł / Title: PLATKI ZIEMNIACZANE O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SO₂ POTATO FLAKES WITH LOW SO₂ CONTENT	Previus date of issue: 13.12.2022
		Page 4/5

Liczba Bacillus cereus w 1 g Bacillus cereus in 1 g, not more than	max 100	jtk/g CFU/g
Obecność E. coli w 1 g E. coli in 1 g	Nieobecne Not present	
Obecność gronkowców chorobotwórczych w 1g Staphylococcus aureus in 1 g	Nieobecne Not present	
Obecność pałeczek rodzaju Salmonella w 25 g Salmonella in 25 g	Nieobecne Not present	
WYMAGANIA PRAWNE FOOD LAW Produkt spełnia wszystkie wymagania i standardy prawa żywnościowego UE. The product complies with all requirements and standards of EU food law. Produkty i surowce użyte do produkcji skrobi nie zawierają i nie składają się z organizmów genetycznie modyfikowanych. Products and raw materials used for starch production do not contain or consist of genetically modified organisms. Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi produkt nie jest alergenem. Accordance to food law product is not an allergen. Produkt nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego. The product has not been treated with ionizing radiations. Pozostałości pestycydów oraz poziom metali ciężkich jest zgodny z aktualnie obowiązującymi przepisami prawnymi. Residues of pesticides and heavy metals are compliant with the currently binding legal regulations.		
ETYKIETOWANIE LABELLING	Opakowania znakowane są etykietą zawierającą następujące dane: Each unit packaging of the product contains the following data: <ul style="list-style-type: none"> • nazwa i adres producenta name and adress of producer • nazwa produktu product name • składniki ingredients • tabela z wartością odżywczą nutritional value per 100 g of the product • masa netto w kg netto weight • numer partii 	

PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-3 SPECIFICATION no SWG/002-3	Issue number: 4
		Date od issue: 23.05.2024
	Tytuł / Title: PŁATKI ZIEMNIACZANE O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SO₂ POTATO FLAKES WITH LOW SO₂ CONTENT	Previous date of issue: 13.12.2022
		Page 5/5

	batch number <ul style="list-style-type: none"> warunki przechowywania storage conditions data minimalnej trwałości shelf life
OPAKOWANIE PACKAGING	Worki wielowarstwowe papierowe a'25 kg / 25 kg multi-wall paper bags Big Bags a' 500 kg
WARUNKI PRZECHOWYWANIA STORAGE CONDITIONS	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Zalecana wilgotność względna do 75%; temperatura do 25 °C Dry rooms without any other aroma Relative humidity of the air about 75%; temperature up to 25 °C
OKRES TRWAŁOŚCI EXPIRY DATE	24 miesiące od daty produkcji 24 months from production date
TRANSPORT TRANSPORT	Środki transportu suche i czyste, bez obcych zapachów Means of transport dry and clean, no odors.