

Specyfikacja skrobi ziemniaczanej SUPERIOR STANDARD

PRODUKT	SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD
KRAJ POCHODZENIA SUROWCA	Polska
OPIS PRODUKTU	Skrobia ziemniaczana uzyskana jest poprzez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wyplukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie. Przeznaczona jest głównie do celów spożywczych (przemysł mięsny, koncentraty spożywcze, cukiernictwo, piekarnictwo) oraz technicznych (włókiennictwo, papiernictwo, przemysł kosmetyczny itd.)
WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE	
Barwa	biała
Wygląd	sypki proszek
Zapach	typowy, bez obcego zapachu
Smak	typowy, bez obcego smaku
WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g PRODUKTU	
Wartość energetyczna	1377 kJ / 324 kcal
Tłuszcz	0 g
- w tym kwasy tłuszczowe	0 g
Węglowodany	81 g
- w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0,04 g
WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE	
Wilgotność [%]	max 20
pH	6,0 – 8,0
Barwa wg wzorca bieli / barwa wg systemu CIE, L	nie ciemniejsza niż wzorec I / min 93,0
Zanieczyszczenia makroskopowe (pstrocin) [szt/dm ²]	max 50, z tolerancją do 20 %
Zawartość SO ₂ [mg/kg]	max 10
Zawartość czystej skrobi w suchej masie [%]	min 97
Zawartość popiołu w suchej masie [%]	max 0,35

Logisoft Szymon Sawicki

ul. Piotrkowska 103/105/9

90-425 Łódź

Poland

NIP (VAT ID): PL 8341722804

REGON: 100221784



Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% HCl w suchej masie [%]	max 0,06	
Lepkość BU (met. Japońska)	800-1300 BU	
ZAWARTOŚĆ METALI CIĘŻKICH		
Ołów [mg/kg]	max 0,1	
Kadm [mg/kg]	max 0,1	
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE		
Ogólna liczba bakterii tlenowych w 1 g	max 50 000	jtk/g
Ogólna liczba drożdży w 1 g	max 100	jtk/g
Ogólna liczba pleśni w 1 g	max 500	jtk/g
Bacillus cereus w 1 g	10	jtk/g
Escherichia coli w 1 g	<10	jtk/g
Obecność gronkowców chorobotwórczych w 1 g	nieobecne	
Obecność laseczek beztlenowych Clostridium w 1 g	nieobecne	
Obecność pałeczek rodzaju Salmonella w 25 g	nieobecne	
WYMAGANIA PRAWNE		
<p>Produkt spełnia wszystkie wymagania i standardy prawa żywnościowego UE. Produkty i surowce użyte do produkcji skrobi nie zawierają i nie składają się z organizmów genetycznie modyfikowanych. Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi produkt nie jest alergenem. Produkt nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego. Pozostałości pestycydów oraz poziom metali ciężkich jest zgodny z aktualnie obowiązującymi przepisami prawnymi.</p>		
ETYKIETOWANIE	Opakowania znakowane są nadrukiem zawierającym następujące dane: <ul style="list-style-type: none">• nazwa i adres producenta• nazwa produktu• masa netto w kg• numer serii• warunki przechowywania• termin przydatności do spożycia	
OPAKOWANIE	Worki wielowarstwowe papierowe a'25 kg , worki typu Big Bag 1000 kg	