

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/001-1 SPECIFICATION no SWG/001-1	Numer wydania: 9 Issue no:
		Data wydania: Issue date: 09.10.2024
	Tytuł / Title: SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD POTATO STARCH SUPERIOR STANDARD	Data poprzedniego wydania: Previous issue date: 19.01.2024
		Strona 1/4 Page

PRODUKT PRODUCT	SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD POTATO STARCH SUPERIOR STANDARD
KRAJ POCHODZENIA SUROWCA COUNTRY OF ORIGIN	Polska Poland
OPIS PRODUKTU PRODUCT DESCRIPTION	Skrobia ziemniaczana uzyskana jest poprzez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie. Przeznaczona jest głównie do celów spożywczych (przemysł mięsny, koncentraty spożywcze, cukiernictwo, piekarnictwo) oraz technicznych (włókiennictwo, papiernictwo, przemysł kosmetyczny itd.) Potato starch is obtained from potato tubers in the process of mechanical grinding, washing out and refining. Refined starch is dried with a stream of hot air to the maximum moisture content of 20%. It is used in the meat industry, food concentrates, in the bakery and in the textile industry, paper, cosmetic and pharmaceutical.
WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS	
Barwa Colour	biała white
Wygląd i konsystencja Appearance and consistency	sypki proszek loose powder, without clumps or agglomerates
Zapach Odour	typowy, bez obcego zapachu typical, free from foreign aromas
Smak Taste	typowy, bez obcego smaku typical, free from foreign flavours
WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g PRODUKTU NUTRITIONAL VALUE PER 100 g	
Wartość energetyczna Energy	1377 kJ / 324 kcal
Tłuszcz Fat	0 g
- w tym kwasy tłuszczowe - of which saturates	0 g
Węglowodany Carbohydrates	81 g

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/001-1 SPECIFICATION no SWG/001-1	Numer wydania: 9 Issue no:
		Data wydania: Issue date: 09.10.2024
	Tytuł / Title: SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD POTATO STARCH SUPERIOR STANDARD	Data poprzedniego wydania: Previous issue date: 19.01.2024
		Strona 2/4 Page

- w tym cukry - of which sugars	0 g
Białko Protein	0 g
Sól Salt	0,04 g
WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE PHYSICAL AND CHEMICAL REQUIREMENTS	
Wilgotność [%] Moisture [%]	max 20
pH pH	6,0 – 8,0
Barwa wg systemu CIE, L Colour in CIE system, L	min 93,0
Zanieczyszczenia makroskopowe [szt/dm ²] Macroscopic contamination, speck [pcs/dm ²]	max 50, z tolerancją do 20 % max 50, tolerance up to 20%
Zawartość SO₂ [mg/kg] Additives SO ₂ [mg/kg]	max 10
Zawartość czystej skrobi w suchej masie [%] Pure starch content in dry matter [%]	min 97
Zawartość popiołu w suchej masie [%] Content of ash in dry matter [%]	max 0,30
Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% HCl w suchej masie [%] Content of mineral substances insoluble in 10% HCl in dry matter [%]	max 0,06
Lepkość BU (met. Japońska) Viscosity BU (meth. Japanese)	min. 1000 BU
Zanieczyszczenia mechaniczne, ciała obce Mechanical impurities, foreign bodies	nieobecne not present
Zanieczyszczenia ferromagnetyczne Ferromagnetic contamination	nieobecne not present

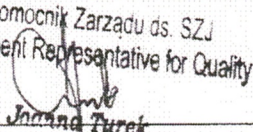
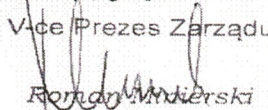
PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/001-1 SPECIFICATION no SWG/001-1	Numer wydania: 9 Issue no: Data wydania: Issue date: 09.10.2024
	Tytuł / Title: SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD POTATO STARCH SUPERIOR STANDARD	Data poprzedniego wydania: Previous issue date: 19.01.2024 Strona 3/4 Page

ZAWARTOŚĆ METALI CIĘŻKICH HEAVY METALS		
Ołów [mg/kg] Lead [mg/kg]	max 0,1	
Kadm [mg/kg] Cadmium [mg/kg]	max 0,1	
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS		
Ogólna liczba bakterii tlenowych w 1 g Total viable count in 1 g	max 50 000	jtk/g
Ogólna liczba drożdży w 1 g Yeast in 1 g	max 100	jtk/g
Ogólna liczba pleśni w 1 g Moulds in 1 g	max 500	jtk/g
Liczba <i>Bacillus cereus</i> w 1 g <i>Bacillus cereus</i> in 1 g	max 10	jtk/g
Obecność <i>Escherichia coli</i> w 1 g <i>Escherichia coli</i> in 1 g	Nieobecne not present	
Obecność gronkowców chorobotwórczych w 1 g <i>Staphylococci</i> , coagulase-positive in 1 g	Nieobecne not present	
Obecność laseczek beztlenowych <i>Clostridium</i> w 1 g Aerobic <i>Clostridium</i> in 1 g	Nieobecne not present	
Obecność pałeczek rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g <i>Salmonella</i> count per 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 oraz nie zawiera żadnych alergenów w myśl przepisów prawa. 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.		

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/001-1 SPECIFICATION no SWG/001-1	Numer wydania: 9 Issue no:
		Data wydania: Issue date: 09.10.2024
	Tytuł / Title: SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD POTATO STARCH SUPERIOR STANDARD	Data poprzedniego wydania: Previous issue date: 19.01.2024
		Strona 4/4 Page

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 LABELING	Opakowania znakowane są nadrukiem zawierającym następujące dane: Packages are labeled with the following information: • nazwa i adres producenta name and address of manufacturer • nazwa produktu product name • masa netto w kg net weight in kg • numer partii batch number • warunki przechowywania the storage conditions • data minimalnej trwałości best before
OPAKOWANIE PACKAGING	Worki wielowarstwowe papierowe a'25 kg, worki typu Big Bag a'1000 kg Multilayer paper bags a'25 kg, Big Bag 1000 kg
WARUNKI PRZECCHOWYWANIA STORAGE CONDITIONS	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu Store in a dry, cool place
OKRES TRWAŁOŚCI SHELF LIFE	5 lat od daty produkcji 5 years from date of production
TRANSPORT TRANSPORT	Środki transportu suche i czyste, bez obcych zapachów Means of transport dry and clean, no foreign odors
DOCELOWA GRUPA KONSUMENTÓW TARGET CONSUMERS GROUP Produkt nadaje się do spożycia przez wszystkie grupy konsumentów. The product is suitable for consumption for all consumer groups.	

Sporządził / Prepared by	Zatwierdził / Approved by
Data / date: 09.10.2024	Data / date: 09.10.2024
Podpis / signature: Pełnomocnik Zarządu ds. SZJ Management Representative for Quality  Joanna Turek	Podpis / signature: Vice Prezes Zarządu  Roman Włodarski