

	SPECYFIKACJA Produktu		
	Wersja : 004	Data : 25.09.2023r	Strona: 1/2

1.	Nazwa produktu	SKROBIA ZIEMNIACZANA	
2.	Producent Dostawca	Przedsiębiorstwo Przemysłu Ziemniaczanego Trzemeszno sp. z o.o. 62-240 Trzemeszno, ul. Przemysłowa 4	
3.	Opis produktu	Skrobia jest to produkt otrzymany przez oddzielenie ziaren skrobi od innych składników roztartych uprzednio ziemniaków. Ziarna te są następnie oczyszczone, wysuszone i odsiane.	
4.	Przeznaczenie produktu	W przemyśle spożywczym, chemicznym, papierniczym, w gospodarstwie domowym do wypieku ciast, do zagęszczania zup i sosów itp., jak również do celów technicznych w różnych gałęziach przemysłu.	
5.	Kraj pochodzenia surowca i miejsce przetwarzania	Polska	
6.	Cechy organoleptyczne	Postać – matowy proszek, nierozpuszczalny w wodzie i etanolu, przy rozcieraniu w palcach skrzypi, Barwa – biała (wg systemu CIE, L ≥93), Zapach i smak – typowy dla skrobi,	
7.	Wartości odżywcze (w 100g produktu)	wartość energetyczna 1377 kJ, 324kcal tłuszcz całkowity 0g kw. tłuszczowe nasycone 0g węglowodany 81g cukry 0,6g białko 0g sól 0,1g	
8.	Cechy fizykochemiczne	Wilgotność ≤ 20 % pH 5,5 – 8,0 Zawartość popiołu s.s. ≤ 0,35% Zanieczyszczenia makroskopowe ≤ 50 szt / dm ² z dop. tolerancją 20% Zawartość SO ₂ ≤ 10 mg/kg Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze HCl ≤ 0,06 % s.s. lepkość ≥ 1000 °Bu	
9.	Alergeny	Nie zawiera	
10.	Metale ciężkie	Ołów ≤ 0,1 mg/kg Kadm ≤ 0,1 mg/kg	
11.	Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne	
12.	Szkodniki i ich pozostałości	Niedopuszczalne	
13.	Pozostałości pestycydów	Niedopuszczalne	
14.	Jonizacja	Nie dotyczy	
15.	Wymagania mikrobiologiczne	• Ogólna liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż 50.000 • Ogólna liczba drożdży w 1g, nie więcej niż 100 • Ogólna liczba pleśni w 1g, nie więcej niż 500 • Liczba laseczek Bacillus cereus w 1g, nie więcej niż 10 • Pałeczki Salmonella – nieobecne w 25g • Laseczki beztlenowe Clostridium – nieobecne w 1g • Escherichia coli - nieobecne w 1g	

[Handwritten signature]

 Krajowa Grupa Spożywcza Grupa Kapitałowa	SPECYFIKACJA Produktu		
	Wersja : 004	Data : 25.09.2023	Strona: 2/2

16.	Opakowania	Worki papierowe wentylowe , torebki papierowe, opakowania big-bag
17.	Masa netto	0,5 kg, 1 kg, 20kg, 25 kg , 40 lbs, 50 lbs, 1000kg, 1200kg
18.	Oznakowanie surowca	Dane zawierające : nazwę produktu, nazwę producenta, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
19.	Warunki przechowywania	Suche, chłodne i czyste pomieszczenia (wilgotność 60-75%, temp. do 20°C). UWAGA - w temp.pow.20°C może nastąpić utrata wilgotności a tym samym utrata masy, za którą producent nie odpowiada.
20.	Okres przydatności do spożycia	5 lat od daty produkcji
21.	Transport	Środki transportu suche i czyste. Produkt zabezpieczony przed uszkodzeniem i zamoknięciem.
22.	Akty prawne / normy	Atest jakościowy dostawcy, Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności, Aktualne polskie i europejskie prawo żywnościowe.
23.	GMO	Skrobia nie jest produkowana z ziemniaków modyfikowanych genetycznie.
24.	Deklaracja zgodności	Skrobia ziemniaczana spełnia wszystkie stosowne wymagania prawne krajowe i unijne odnośnie sposobu oznakowania, obecności zanieczyszczeń, mikrobiologii, wytwarzania i pakowania.

GŁÓWNY TECHNOLOG

Michał Łuczak

Opracował : Michał Łuczak

KIEROWNIK DZIAŁU
Techniczno-Produkcyjnego

Henryk Kiciński

Sprawdził : Henryk Kiciński

akceptuję (data i podpis klienta)