



SKROBIA ZIEMNIACZANA SPECYFIKACJA SUROWCA

	PARAMETR	WARTOŚĆ
1.	Nazwa surowca	SKROBIA ZIEMNIACZANA
2.	Opis surowca	Skrobia jest to produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka a następnie wyflukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie.
3.	Cechy organoleptyczne	Postać – matowy proszek, nierozpuszczalny w wodzie i etanolu, przy rozcieraniu w palcach skrzypi. Barwa – biała (wg CIE, L >93) Zapach – bez zapachu Smak – typowy dla skrobi
4.	Cechy fizykochemiczne	Wilgotność – max. 20 % pH - 6,0 – 7,5 Zawartość popiołu – nie więcej niż 0,35% s.m.%(m/m) Zanieczyszczenia makroskopowe - nie więcej niż 50 szt / dm ² Zawartość SO ₂ - nie więcej niż 10 mg/kg Zaw.subst.min.nierozp.w 10% HCl nie więcej niż– 0,06 s.m.%(m/m)
5.	Lepkość / metoda japońska./	1100-1500 ⁰ Bu
6.	Kraj pochodzenia	Polska
7.	Alergeny	Nie zawiera
8.	Metale ciężkie, mg/kg nie więcej niż	Ołów - 1,0 Kadm - 0,1
9.	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, ferromagnetyków i organicznych	Niedopuszczalne
10.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
11.	Wymagania mikrobiologiczne	<ul style="list-style-type: none">• 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
12.	Opakowania	Worki papierowe wentylowe
13.	Oznakowanie surowca	Dane zawierające : nazwę surowca, nazwę producenta, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
14.	Warunki przechowywania	Na paletach w suchym chłodnym miejscu (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.
15.	Okres przydatności do spożycia	5 lat od daty produkcji.



16.	Transport	Transport zewnętrzny – umowa z firmą spedycyjną.
17.	Ograniczenia w stosowaniu	Brak przeciwwskazań.
18.	Akty prawne / normy	Atest jakościowy dostawcy. Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności / Aktualne akty prawne.
19.	GMO	Skrobia nie jest produkowana z ziemniaków modyfikowanych genetycznie.