

КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ (POTATO STARCH) СПЕЦИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ

	Показатели	Значения
1.	Наименование сырья	КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРАХМАЛ
2.	Описание сырья	Крахмал это продукт, получаемый путем механического отделения от других составных частей картофеля, а затем полоскания, очистки, сушки и просеивания.
3.	Органолептические свойства	Форма — матовый порошок, нерастворимый в воде и в этаноле, скрипит при растирании между пальцами. Цвет — белый (по CIE, L >93) Запах — без запаха Вкус — типичный для крахмала
4.	Физико-химические свойства	Влажность — макс. 20 % pH — 6,0-7,5 Содержание золы — не более 0,35% CB (м/м) Макроскопические загрязнения — не более 50 шт./дм 2 Содержание SO_2 — не более 10 мг/кг Содержание минеральных веществ, нерастворимых в 10% HCl — не более 0,06 % CB (м/м)
5.	Вязкость / по японскому методу	1100-1500 ⁰ Bu
6.	Страна происхождения	Польша
7.	Аллергены	Не содержит

JN Pack Sp. z o.o., 81-472 Gdynia, Legionów 100 A/22, Poland, tel.+48 58 622-32-18, fax.+48 58 622-32-19, e-mail: info@jnfood.pl, www.jnfood.pl

NIP: 958-14-26-098 REGON: 192828939 KRS: 0000149652 Bank PEKAO S.A. 46 1240 5455 1111 0000 5373 0107



8.	Тяжелые металлы, мг/кг	Свинец – 1,0
	не более	Кадмий — 0,1
9.	Наличие механических загрязнений, ферромагнетиков и органических загрязнений	Недопустимо
10.	Наличие вредителей и их остатки	Недопустимо
11.	Микробиологические требования	 Общее число аэробных бактерий в 1 г, не более 50.000 Общее число дрожжей в 1 г, не более 100 Общее число плесени в 1 г, не более 500 Число палочек Bacillus cereus в 1 г, не более 10 Палочки сальмонеллы – не присутствуют в 25 г Палочки анаэробные Clostridium – не присутствуют в 1 г Escherichia coli – не присутствуют в 1 г
12.	Упаковки	Бумажные пакеты с клапаном
13.	Маркировка сырья	Данные содержат: наименование сырья, наименование производителя, дату производства, срок годности, условия хранения.
14.	Условия хранения	На поддонах в сухом, прохладном месте (влажность 60-75%, темп. до 20°С). ПРИМЕЧАНИЕ - в темп. выше 20°С может прийти к потере влажности и, впоследствии, к потере веса, за которую производитель не несет ответственности.
15.	Срок годности	5 лет с даты изготовления.
16.	Перевозка	Внешняя перевозка — договор с экспедиторской компанией
17.	Ограничения применения	Нет противопоказаний.
18.	Нормативно-правовые акты / стандарты	Сертификат качества поставщика. Закон «Об условиях безопасности продовольственных продуктов для здоровья» / Действующее законодательство.
19.	ГМО	Крахмал не производится из генетически модифицированного картофеля.