



Przedsiębiorstwo Przemysłu Ziemniaczanego  
„Trzemeszno” Sp. z o.o.

ul. Przemysłowa 4, 62-240 Trzemeszno

POLAND

NIP 557-000-27-77

REGON 000053350

KRS 0000066285

## SKROBIA ZIEMNIACZANA SPECYFIKACJA SUROWCA



	PARAMETR	WARTOŚĆ
1.	Nazwa surowca	SKROBIA ZIEMNIACZANA
2.	Producent Dostawca	PPZ „TRZEMESZNO” Sp. z o.o. 62-240 Trzemeszno, ul. Przemysłowa 4
3.	Opis surowca	Skrobia jest to produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka a następnie wyflukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie.
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.	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
6.	Cechy fizykochemiczne	Wilgotność: max. 20 % pH: 5,5 – 7,5 Zawartość popiołu: nie więcej niż 0,35% s.m.%(m/m) Zanieczyszczenia makroskopowe: nie więcej niż 50 szt / dm <sup>2</sup> Zawartość SO <sub>2</sub> : nie więcej niż 10 mg/kg Zaw.subst.min.nierozp.w 10% HCl: nie więcej niż 0,06 s.m.%(m/m)
7.	Lepkość / metoda japońska./	1100-1650 <sup>0</sup> Bu
8.	Kraj pochodzenia	Polska
9.	Alergeny	Nie zawiera
10.	Metale ciężkie, mg/kg nie więcej niż	Ołów - 0,1 Kadm - 0,1
11.	Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, ferromagnetyków i organicznych	Niedopuszczalne
12.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
13.	Wymagania mikrobiologiczne	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ogólna liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż 50.000</li><li>• Ogólna liczba drożdży w 1g, nie więcej niż 100</li><li>• Ogólna liczba pleśni w 1g, nie więcej niż 500</li><li>• Liczba laseczek Bacillus cereus w 1g, nie więcej niż 10</li><li>• Pałeczki Salmonella – nieobecne w 25g</li><li>• Laseczki beztlenowe Clostridium – nieobecne w 1g</li><li>• Escherichia coli - nieobecne w 1g</li></ul>
14.	Opakowania	Worki papierowe wentylowe

15.	Oznakowanie surowca	Dane zawierające : nazwę surowca, nazwę producenta, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
16.	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.
17.	Okres przydatności do spożycia	5 lat od daty produkcji.
18.	Transport	Transport zewnętrzny – umowa z firmą spedycyjną.
19.	Ograniczenia w stosowaniu	Brak przeciwwskazań.
20.	Akty prawne / normy	Atest jakościowy dostawcy. PN-93/A-74710 Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności / Aktualne akty prawne.
21.	GMO	Skrobia nie jest produkowana z ziemniaków modyfikowanych genetycznie.
22.	Deklaracja zgodności	Skrobia ziemniaczana spełnia wszystkie stosowne wymagania prawne, krajowe i unijne odnośnie sposobu oznakowania, obecności zanieczyszczeń, mikrobiologii, wytwarzania i pakowania.

Nr specyfikacji : 1/2007	Wersja : 001	Data : 01.10.2007	Aktualizacja: 12.09.2012; 28.03.2013;06.08.2013 02.09.2014, 07.11.2014, 15.01.2015, 09.09.2015,08.09.2016, 06.09.2017, 28.02.2018, 31.08.2018
Opracował	Michał Łuczak	Główny Technolog	GŁÓWNY TECHNOLOG <i>Michał Łuczak</i>
Sprawdził	Henryk Kiciński	Kierownik działu techniczno - produkcyjnego	KIEROWNIK DZIAŁU Techniczno-Produkcyjnego <i>Henryk Kiciński</i>



Dział Jakości  
Tel.: 0048 614154350 wew. 62  
Fax: 0048 614154351  
[iwona.swiatek-kowalska@ppz-trzemeszno.com.pl](mailto:iwona.swiatek-kowalska@ppz-trzemeszno.com.pl)

Dział Handlowy  
Tel: 0048 614154230  
Fax: 0048 614154293  
[marketing@ppz-trzemeszno.com.pl](mailto:marketing@ppz-trzemeszno.com.pl)