	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO SG 036	Numer wydania: 9
		Data wydania: 25.01.2023
Tytuł: MĄKA ZIEMNIACZANA PRODUKT POLSKI		Data poprzedniego wydania: 21.08.2019
		Numer kopii:
		Strona: 1/4

1. PRODUCENT

Przedsiębiorstwo Przemysłu Spożywczego PEPEES S.A.
18-402 Łomża
ul. Poznańska 121
Polska

2. OPIS WYROBU

Przedmiotem wymagań jest mąka ziemniaczana przeznaczona do celów spożywczych. Mąka ziemniaczana jest otrzymywana z ziemniaków skrobiowych poprzez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych, wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie.

3. WYMAGANIA


Mąka ziemniaczana jest zgodna z obowiązującym polskim i europejskim prawem żywnościowym.

3.1. CECHY SENSORYCZNE

Lp.	Cecha	Wymagania
1.	Postać	jednolity, biały proszek
2.	Zapach	typowy dla skrobi ziemniaczanej
3.	Smak	typowy dla skrobi ziemniaczanej
4.	Zanieczyszczenia mechaniczne	niedopuszczalne
5.	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne	niedopuszczalne

3.2 PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE

Lp.	Cecha	Limit	Metoda
1.	Wilgotność [%]	max. 20,0	PN-EN ISO 1666:2000
2.	pH	5,5-8,0	I/LP/001
3.	Barwa wg systemu CIE, L	min. 93	I/LP/001
4.	Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1 dm ²	50 z tolerancją do 20%	I/LP/001
5.	Zawartość czystej skrobi [%] w s.m.	min. 97	PN-EN ISO 10520

	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO SG 036	Numer wydania: 9
		Data wydania: 25.01.2023
Tytuł: MĄKA ZIEMNIACZANA PRODUKT POLSKI		Data poprzedniego wydania: 21.08.2019
		Numer kopii:
		Strona: 2/4

6.	Zawartość popiołu [%] w s.m.	max. 0,35	PN-EN ISO 3593:2000
7.	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w 10% HCl, w s.m, [%]	max. 0,06	I/LP/001
8.	Dwutlenek siarki i siarczyny w przeliczeniu na SO ₂ , [mg/kg]	max. 10	I/LP/001
9.	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, [mg/kg]		
	Ołów	max. 0,1	PN-EN 15763
	Kadm	max. 0,1	PN-EN 15763


3.3 PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

Lp.	Badane parametry	Limit	Metoda
1.	Ogólna liczba bakterii w 1g	max. 10000	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
2.	Pleśnie w 1g	max. 500	PN-ISO 21527-2:2009
3.	Drożdże w 1g	max. 100	PN-ISO 21527-2:2009
4.	Bacillus cereus w 1g	max. 10	PN-EN ISO 7932:2005
5.	Escherichia coli w 1g	nieobecna	PN-ISO 7251:2006
6.	Gronkowce chorobotwórcze koagulazododatnie w 1g	nieobecne	PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004
7.	Pałeczki rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579:1:2017-04
8.	Clostridium perfringens w 1g	nieobecne	PN-EN ISO 7937:2005

4. SKŁADNIKI

Skrobia ziemniaczana 100%

Wyprodukowana z ziemniaków pochodzących z Polski.

	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO SG 036	Numer wydania: 9
		Data wydania: 25.01.2023
Tytuł: MĄKA ZIEMNIACZANA PRODUKT POLSKI		Data poprzedniego wydania: 21.08.2019
		Numer kopii:
		Strona: 3/4

5. STATUS GMO, JONIZACJA, ALERGENY, MYKOTOKSYNY

1.	GMO	Wolny od genetycznych modyfikacji
2.	Jonizacja	Produkt nie poddawany obróbce promieniami jonizującymi
3.	Alergeny	Produkt nie zawiera alergenów
4.	Mykotoksyny	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa
5.	Pestycydy	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa

6. WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G

Kryteria	Wartość
Wartość energetyczna	1377 kJ / 324 kcal
Tłuszcz, g	0
w tym kwasy tłuszczowe nasycone, g	0
Węglowodany, g	81
w tym cukry, g	0
Białko, g	0
Sól, g	0,1


7. OPAKOWANIE

Mąka ziemniaczana przeznaczona do sprzedaży detalicznej pakowana jest w torebki a'1 kg i a' 0,5 kg. Masa netto zgodna z deklaracją na opakowaniu.
Materiały opakowaniowe są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

8. ZNAKOWANIE

Na opakowaniu umieszczono następujące informacje:

- Nazwa produktu.
- Wykaz składników.
- Masa netto.
- Kraj pochodzenia i adres producenta.
- Numer partii- na górze opakowania.
- Data minimalnej trwałości poprzedzona sformułowaniem – najlepiej spożyć przed końcem:

	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO SG 036	Numer wydania: 9
		Data wydania: 25.01.2023
Tytuł: MĄKA ZIEMNIACZANA PRODUKT POLSKI		Data poprzedniego wydania: 21.08.2019
		Numer kopii:
		Strona: 4/4

- Warunki przechowywania.
- Wartość odżywcza w 100g produktu.
- Propozycja podania.

9. OKRES GWARANCJI I PRZECHOWYWANIE

Makę ziemniaczaną należy przechowywać w pomieszczeniach suchych, chłodnych i czystych, wolnych od obcych zapachów, zabezpieczonych przed gryzoniami i innymi szkodnikami. Dopuszczalny okres przechowywania w tych warunkach- zgodnie z deklaracją na opakowaniu.

10. TRANSPORT

Środki transportu czyste, suche, bez obcych zapachów.

11. PRZEZNACZENIE

- Do krochmalenia tkanin.
- Do zagęszczania zup, sosów.
- Dodatek przy wyrobie pyz i klusek śląskich.

Propozycja podania:

Kluski śląskie:

Składniki: 1kg ugotowanych ziemniaków, 250g (1 szklanka) maki ziemniaczanej, 2 jajka, sól.

Sposób przygotowania: Ziemniaki umyć, obrać, ugotować pod przykryciem w osolonej wodzie, odcedzić i odparować. Po wystudzeniu zemleć, dodać makę ziemniaczaną, jajka. Całość zagnieść, następnie uformować kulki. Wrzucać do wrzącej, osolonej wody. Po wypłynięciu klusek gotować jeszcze kilka minut, następnie odcedzić. Polecamy jako dodatek do duszonych mięs. Kluski można też nadziewać, np. gotowanym mielonym mięsem, grzybami lub owocami.

12. DOCELOWA GRUPA KONSUMENTÓW

Produkt nadaje się do spożycia dla wszystkich grup konsumentów.