

	<div>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 013</div>	Numer wydania (Issue): 27
		Data wydania (Date of issue): 13.09.2023
		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue) : 12.07.2022
		Numer kopii (No. copy):
		Strona / stron: (Page) : 1/4
<div>Tytuł (Title): SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD (POTATO STARCH SUPERIOR STANDARD)</div>		

1. PRODUCENT (MANUFACTURER)

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

2. OPIS WYROBU (DESCRIPTION)

Przedmiotem wymagań jest skrobia ziemniaczana Superior Standard przeznaczona do celów spożywczych. Skrobia ziemniaczana jest otrzymywana przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie.

(This document specifies requirements for potato starch, intended for food aims. Potato starch is obtained by mechanical separation from other parts of potato, washing, purifying, drying and sifting.)


3. WYMAGANIA (REQUIREMENTS)

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

(Potato starch is in accordance with obligatory Polish and European Food Legislation.)

3.1 CECHY SENSORYCZNE (SENSORY PARAMETERS)

Lp. No.	Cecha (Parameter)	Wymagania (Requirements)
1.	Postać (Appearance)	jednolity, biały proszek <i>(homogeneous, white powder)</i>
2.	Zapach (Smell)	typowy dla skrobi ziemniaczanej <i>(typical for potato starch)</i>
3.	Smak (Taste)	typowy dla skrobi ziemniaczanej <i>(typical for potato starch)</i>
4.	Zanieczyszczenia mechaniczne <i>(Mechanical impurities)</i>	niedopuszczalne <i>(impermissible)</i>
5.	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne <i>(Ferromagnetic impurities)</i>	niedopuszczalne <i>(impermissible)</i>


	<div>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (<i>PRODUCT SPECIFICATION</i>) SG 013</div>	Numer wydania (<i>Issue</i>): 27
		Data wydania (<i>Date of issue</i>): 13.09.2023
		Data poprzedniego wydania (<i>Date of previous issue</i>) : 12.07.2022
		Numer kopii (<i>No. copy</i>):
		Strona / stron: (<i>Page</i>) : 2/4
<div>Tytuł (<i>Title</i>): SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD (<i>POTATO STARCH SUPERIOR STANDARD</i>)</div>		

3.2 PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE (*PHYSICAL - CHEMICAL PARAMETERS*)

Lp. No.	Cecha (<i>Parameter</i>)	Limit (<i>Value</i>)	Metoda (<i>Method</i>)
1.	Wilgotność (<i>Moisture</i>), [%]	max. 20,0	PN-EN ISO 1666:2000
2.	pH	5,5-8,0	I/LP/001
3.	Barwa wg systemu CIE, L (<i>Colour in CIE system, L</i>)	min. 93	I/LP/001
4.	Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1 dm ² (<i>Macroscopic contaminations, number of organic particles with different colour in 1 dm²</i>)	50 z tolerancją do 20% 50 with tolerance to 20%	I/LP/001
5.	Lepkość (pik) (<i>Viscosity (peak)</i>) [BU]	min. 1100	Metoda Brabendera, (<i>Brabender method</i>) 4%, 700 cmg
6.	Zawartość czystej skrobi [%] w s.m. (<i>Pure starch content [%] in dry mass</i>)	min. 97	PN-EN ISO 10520
7.	Zawartość popiołu w s.m. (<i>Ash content in dry mass</i>), [%]	max. 0,35	PN-EN ISO 3593:2000
8.	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w 10% HCl, w s.m.(<i>Content of mineral substances insoluble in 10% HCl, in dry mass</i>), [%]	max. 0,06	I/LP/001
9.	Dwutlenek siarki i siarczyny w przeliczeniu na SO ₂ , (<i>Sulphur dioxide and sulphites expressed as SO₂</i>) [mg/kg]	max. 10	I/LP/001
10.	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia (<i>Content of harmful heavy metals</i>),[mg/kg]		
	Ołów (<i>Lead</i>)	max. 0,1	PN-EN 15763
	Kadm (<i>Cadmium</i>)	max. 0,1	PN-EN 15763

3.3 PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE (*MICROBIOLOGICAL PARAMETERS*)

Lp. No.	Badane parametry(<i>Examined parameters</i>)	Limit (<i>Value</i>)	Metoda (<i>Method</i>)
1.	Ogólna liczba bakterii w 1g (<i>Total plate count in 1g</i>)	max. 10000	PN-EN ISO 4833- 1:2013-12
2.	Pleśnie w 1g (<i>Moulds in 1g</i>)	max. 500	PN-ISO 21527- 2:2009
3.	Drożdże w 1g (<i>Yeasts in 1g</i>)	max. 100	PN-ISO 21527- 2:2009
4.	Bacillus cereus w 1g (<i>Bacillus cereus in 1g</i>)	max. 10	PN-EN ISO 7932:2005

	<div>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (<i>PRODUCT SPECIFICATION</i>) SG 013</div>	Numer wydania (<i>Issue</i>): 27
		Data wydania (<i>Date of issue</i>): 13.09.2023
		Data poprzedniego wydania (<i>Date of previous issue</i>) : 12.07.2022
		Numer kopii (<i>No. copy</i>):
		Strona / stron: (<i>Page</i>) : 3/4
<div>Tytuł (<i>Title</i>): SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD (<i>POTATO STARCH SUPERIOR STANDARD</i>)</div>		

5.	Escherichia coli w 1g (<i>Escherichia coli in 1g</i>)	nieobecna (<i>absent</i>)	PN-ISO 7251:2006
6.	Gronkowce chorobotwórcze koagulazododatnie w 1g (<i>Pathogenic staphylococcus coagulase+ in 1g</i>)	nieobecne (<i>absent</i>)	PN-EN ISO 6888- 1:2022-03
7.	Pałeczki rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g (<i>Salmonella in 25g</i>)	nieobecne (<i>absent</i>)	PN-EN ISO 6579:1:2017-04
8.	Clostridium perfringens w 1g (<i>Clostridium perfringens in 1g</i>)	nieobecne (<i>absent</i>)	PN-EN ISO 7937:2005

4. SKŁADNIKI (*INGREDIENTS*)

Skrobia ziemniaczana 100%

Wyprodukowana z ziemniaków pochodzących z Polski.


(*Potato starch 100%. Produced from potatoes coming from Poland.*)

5. STATUS GMO, JONIZACJA, ALERGENY, MYKOTOKSYNY, PESTYCYDY (*GMO STATUS, IONIZATION, ALLERGENS, MYCOTOXINS, PESTICIDES*)

1.	GMO	Produkt wolny od genetycznych modyfikacji (<i>Product free from genetic modification</i>)
2.	Jonizacja (<i>Ionization</i>)	Produkt nie poddawany obróbce promieniami jonizującymi (<i>Product not treated with ionising radiation</i>)
3.	Alergeny (<i>Allergens</i>)	Produkt nie zawiera alergenów (<i>The product don't contain allergens</i>)
4.	Mykotoksyny (<i>Mycotoxins</i>)	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa (<i>In accordance with obligatory legislation</i>)
5.	Pestycydy (<i>Pesticides</i>)	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa (<i>In accordance with obligatory legislation</i>)

6. WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G (*NUTRITIVE VALUE PER 100 G*)

Kryteria (<i>Criteria</i>)	Wartość (<i>Value</i>)
Wartość kaloryczna (<i>Energy value</i>)	1377 kJ / 324 kcal
Tłuszcz (<i>Fat</i>), g	0
• W tym kwasy tłuszczowe nasycone (<i>of which saturates</i>), g	0
Węglowodany (<i>Carbohydrate</i>), g	81
• w tym cukry (<i>of which sugars</i>), g	0
Białko (<i>Protein</i>), g	0
Sól (<i>Salt</i>), g	0,1

	<div>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 013</div>	Numer wydania (Issue): 27
		Data wydania (Date of issue): 13.09.2023
		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue) : 12.07.2022
		Numer kopii (No. copy):
		Strona / stron: (Page) : 4/4
<div>Tytuł (Title): SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD (POTATO STARCH SUPERIOR STANDARD)</div>		

7. OPAKOWANIE (PACKING)

Skrobia ziemniaczana standardowo pakowana jest w worki papierowe wielowarstwowe wentylowe a'25kg lub opakowania typu big – bag a'1000kg. Na życzenie klienta może być transportowana luzem w odpowiednich cysternach. Masa netto zgodna z deklaracją na opakowaniu. Materiały opakowaniowe są dopuszczone do kontaktu z żywnością. Znakowanie zgodne z aktualnymi przepisami prawa.

(Potato starch as a standard is package in multilayer valve paper bags a'25kg or package type Big-Bag a'1000kg. Potato starch may be transported without package, in special tank, on customer's wish. Net weight in accordance with the declaration on the package. Package materials are allowed to the contact with the food. Marking in accordance with valid law regulations.)

8. OKRES GWARANCJI I PRZECHOWYWANIE (SAFEGUARD AND STORAGE)

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

(Potato starch must be stored in dry, cool and clean areas, free from foreign smells, protected from rodents and other pests. Shelf life in these conditions- in accordance with declaration on the packaging.)

9. TRANSPORT (TRANSPORT)

Środki transportu czyste, suche, bez obcych zapachów.

(Conveyances are clean, dry and free from foreign smell.)

10. PRZEZNACZENIE (APPROPRIATION)

Jako surowiec dla przemysłu spożywczego, papierniczego, włókienniczego i innych.

(As the raw material for the food, paper, textile and other industries.)

11. DOCELOWA GRUPA KONSUMENTÓW (TARGET CONSUMERS GROUP)

Produkt nadaje się do spożycia dla wszystkich grup konsumentów.

(The product is suitable for consumption for all consumer groups.)