	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA WYROBU Nr 19	Nr wydania:	03
		Data wydania:	01-01-2018 r.
		Strona:	1/2

ORYGINAŁ

Nazwa wyrobu: LU – 1422 – 2
Acetylowany adypinian diskrobiowy E 1422

Oświadczenie GMO: produkt nie jest modyfikowany genetycznie i został wytworzony z surowców wolnych od GMO

Oświadczenie alergenów: produkt nie zawiera alergenów określonych w obowiązujących przepisach

Oświadczenie pochodzenia: produkt pochodzenia polskiego

A. Badania organoleptyczne:


Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:	Metoda badań:
1.	Barwa	Biała	Instrukcja nr 01
2.	Zapach	Typowy z lekkim zapachem octu	Instrukcja nr 03

B. Wymagania fizykochemiczne:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:	Metoda badań:
1.	Zanieczyszczenia mechaniczne	niedopuszczalne	Instrukcja nr 05
2.	Wilgotność	max. 20%	Instrukcja nr 08
3.	Wartość pH	5,5 – 7,5	Instrukcja nr 09
4.	Zawartość SO ₂	max. 10 mg/kg	Instrukcja nr 11
5.	Zawartość grup acetylowych	max. 2,0% w s.s.	Instrukcja nr 27
6.	Zawartość grup adypinowych	max. 0,135% w s.s.	Wg norm stosowanych w akredytowanych laboratoriach
7.	Lepkość 4% kleiku w 25°C	min. 1000 ⁰ Bu	Instrukcja nr 19
8.	Lepkość 5% kleiku po pasteryzacji w 25°C	min. 15000 mPa	Instrukcja nr 20
9.	Lepkość 5% kleiku po sterylizacji w 25°C	min. 12000 mPa	Instrukcja nr 20
10.	Zawartość popiołu	max. 1,0% w s.s.	Instrukcja nr 12
11.	Zawartość metali: - arsen - ołów - rtęć	max. 1,0 mg/kg max. 2,0 mg/kg max. 0,1 mg/kg	Wg norm stosowanych w akredytowanych laboratoriach

C. Wymagania mikrobiologiczne:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:	Metoda badań:
1.	Drobnoustroje tlenowe	max. 10.000 jtk/1g	Wg ISO 4833
2.	Bakterie z grupy coli	0 jtk/0,1g	Wg ISO 4832
3.	Salmonella spp.	nieobecne jtk/25g	Wg ISO 6579
4.	Staphylococcus aureus	nieobecne jtk/0,1g	Wg ISO 6888
5.	Pleśnie i drożdże	max. 500 jtk/1g	Wg ISO 21527
6.	Bacillus cereus	max. 10 jtk/1g	Wg ISO 7932


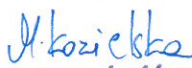
	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA WYROBU Nr 19	Nr wydania:	03
		Data wydania:	01-01-2018 r.
		Strona:	2/2

D. Pakowanie, przechowywanie, transport:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:
1.	Rodzaj opakowania	Wielowarstwowe worki papierowe wentylowe lub kontenery elastyczne typu big-bag. Opakowania jednostkowe muszą posiadać dopuszczenie do kontaktu z żywnością
2.	Zawartość netto	25, 800 lub 1000kg
3.	Znakowanie	Wg aktualnie obowiązujących przepisów
4.	Warunki przechowywania	Pomieszczenia suche, czyste, przewiewne, bez obcych zapachów, zabezpieczone przed gryzoniami
5.	Okres przechowywania	24 miesiące w oryginalnym opakowaniu od daty produkcji
6.	Transport	Produkt przewozić środkami transportowymi czystymi, suchymi oraz zabezpieczającymi produkt przed uszkodzeniem i zamknięciem. Produkt nie jest klasyfikowany jako niebezpieczny w ustaleniach zasad transportu

Nowy dokument obowiązuje od dnia zatwierdzenia

Nazwa dokumentu	Dokument wycofany		Dokument wprowadzony	
	Wydanie	Data wydania	Wydanie	Data wydania
Specyfikacja jakościowa: LU – 1422 – 2 Acetylowany adypinian diskrobiowy E 1422	02	14.07.2014	03	01.01.2018

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Angelika Siebert	Technolog	02.01.2018	
Sprawdził	Małgorzata Kozielska	Kierownik KJ	02.01.2018	
Zatwierdził	Waldemar Kasperski	Prezes Zarządu WPPZ S.A.	03.01.2018	