



**SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA
WYROBU
Nr 10**

Nr wydania:	03
Data wydania:	01-01-2018 r.
Strona:	1/2

ORYGINAŁ

Nazwa wyrobu:	LU – 1404 – 2
Oświadczenie GMO:	Skrobia utleniona E 1404 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	<i>Biała do lekko kremowej</i>	Instrukcja nr 01
2.	Zapach	<i>Typowy dla skrobi utlenionej</i>	Instrukcja nr 03

B. Wymagania fizykochemiczne:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:	Metoda badań:
1.	Zanieczyszczenia mechaniczne	<i>niedopuszczalne</i>	Instrukcja nr 05
2.	Wilgotność	<i>max. 20%</i>	Instrukcja nr 08
3.	Wartość pH	<i>5,5 – 7,5</i>	Instrukcja nr 09
4.	Zawartość SO ₂	<i>max. 10 mg/kg</i>	Instrukcja nr 11
5.	Zawartość chlorku sodowego	<i>max. 0,2%</i>	Instrukcja nr 25
6.	Zawartość grup karboksylowych	<i>max. 1,1% w s.s.</i>	Instrukcja nr 26
7.	Galaretka: - wygląd - konsystencja - smak - barwa	<i>- galaretka zachowuje kształt naczynia, powierzchnia przekroju gładka, lśniąca, krawędzie ostre - spoista, galaretowata - słodko-kwaśny, bez obcego posmaku - czerwona opalizująca</i>	Instrukcja nr 24
8.	Zawartość popiołu	<i>max. 0,6% w s.s.</i>	Instrukcja nr 12
9.	Zawartość metali: - arsen - ołów - rtęć	<i>max. 1,0 mg/kg max. 2,0 mg/kg max. 0,1 mg/kg</i>	Wg norm stosowanych w akredytowanych laboratoriach

C. Wymagania mikrobiologiczne:

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

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA WYROBU Nr 10	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 – 1404 – 2 Skrobia utleniona E 1404	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	