



KARTA PRODUKTU Nr 12

Data wydania: 01.01.2018

Data aktualizacji: 25.10.2018

Strona 1 z 4

IDENTYFIKACJA PRODUKTU

Nazwa handlowa produktu:	LU – 1404 – 7
Nazwa chemiczna produktu:	Skrobia utleniona
Nr dodatku do żywności:	E 1404
Specyfikacja jakościowa nr:	SJ.12
Kraj pochodzenia:	Polska
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

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

LU – 1404 – 7 to produkt otrzymywany w wyniku utleniania skrobi ziemniaczanej podchlorynem sodu, a następnie podsuszany do maksymalnej wilgotności 7%. Uzyskany produkt ma lepsze właściwości funkcjonalne od skrobi ziemniaczanej. Wodne roztwory LU – 1404 – 7 po zagotowaniu dają przezroczyste koloidalne roztwory o niskiej lepkości które po schłodzeniu, w zależności od stężenia pozostają w formie płynnej lub tworzą stosunkowo silne żele. Nie zależnie od stężenia kleiki i żele powstałe na bazie LU – 1404 – 7 nie wykazują tendencji do retrogradacji i synerезy. Ze względu na jego niską lepkość w trakcie gotowania można stosować stężenia maksymalnie do 40 %. Nie ulega degradacji w roztworach kwaśnych o pH < 4.

Szczególnie polecany do produkcji galaretek, miękkich żelek i owocowych nadzień cukierniczych. Stosując niższe stężenia LU-1404-7 można wykorzystać do produkcji: sosów sałatkowych, sosów warzywnych, sosów do konserw warzywno-mięsnych, zup, zup w proszku, dressingów, majonezów, oraz jogurtów smakowych i termizowanych, napojów mlecznych z dodatkami smakowymi poddawanych obróbce termicznej itp.

WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE

<u>Nazwa cechy:</u>	<u>Wymagania:</u>
Barwa	<i>Biała do lekko kremowej</i>
Zapach	<i>Typowy dla skrobi utlenionej</i>

PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE

<u>Nazwa cechy:</u>	<u>Wymagania:</u>
Zanieczyszczenia mechaniczne	<i>niedopuszczalne</i>
Wilgotność	<i>max. 7%</i>
Wartość pH	<i>5,5 – 7,5</i>
Zawartość SO ₂	<i>max. 10 mg/kg</i>
Zawartość chlorku sodowego	<i>max. 0,2%</i>
Zawartość grup karboksylowych	<i>max. 1,1% w s.s.</i>
Lepkość 30% kleiku w 35°C	<i>min. 1000⁰ Bu</i>

WIELKOPOLSKIE PRZEDSIĘBIORSTWO PRZEMYSŁU ZIEMNIACZANEGO S.A.

Siedziba: Luboń, adres: ul. Armii Poznań 49; 62-030 Luboń; tel.: + 48 61 8130581; fax: + 48 61 8130232; e-mail: wppz@wppz.pl; strona główna: www.wppz.pl
Zakład Produkcyjny w Stawie: 62-420 Strzałkowo; tel.: + 48 63 2759102/03; + 48 61 2879142; tel./fax: + 48 61 6334962;
e-mail: zpstaw@wppz.pl

Kapitał zakładowy: 8.268.566,13 PLN, w całości opłacony

Sąd rejestrowy: Sąd Rejonowy Poznań-Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego
KRS: 0000053985 NIP: 777-00-03-067 REGON: 631515520 BDO: 000035828



KARTA PRODUKTU Nr 12

Data wydania: 01.01.2018

Data aktualizacji: 25.10.2018

Strona 2 z 4

Zawartość popiołu *max. 1,0% w s.s.*

ZAWARTOŚĆ METALI CIĘŻKICH

<u>Nazwa cechy:</u>	<u>Wymagania:</u>
Zawartość metali: - arsen - ołów - rtęć	<i>max. 1,0 mg/kg</i> <i>max. 2,0 mg/kg</i> <i>max. 0,1 mg/kg</i>

MIKROBIOLOGIA

<u>Nazwa cechy:</u>	<u>Wymagania:</u>
Ogólna liczba bakterii tlenowych	<i>max. 10.000 jtk/1g</i>
Bakterie z grupy coli	<i>0 jtk/0,1g</i>
Obecność pałeczek <i>Salmonella spp.</i>	<i>nieobecne jtk/25g</i>
Obecność gronkowca <i>Staphylococcus aureus</i>	<i>nieobecne jtk/0,1g</i>
Pleśnie i drożdże	<i>max. 500 jtk/1g</i>
Liczba laseczek <i>Bacillus cereus</i>	<i>max. 10 jtk/1g</i>

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Wartości odżywcze na 100g produktu:

Wartość energetyczna:	<i>375kcal/1575kJ</i>
Zawartość węglowodanów (skobia):	<i>93g</i>
Zawartość białka:	<i>0,2g</i>
Zawartość tłuszczu:	<i>0,1g</i>

OPAKOWANIA

Wielowarstwowe worki papierowe wentylowe po 25kg oraz kontenery elastyczne typu big-bag po 800 lub 1000kg. Opakowania jednostkowe muszą posiadać dopuszczenie do kontaktu z żywnością

WIELKOPOLSKIE PRZEDSIĘBIORSTWO PRZEMYSŁU ZIEMNIACZANEGO S.A.

Siedziba: Luboń, adres: ul. Armii Poznań 49; 62-030 Luboń; tel.: + 48 61 8130581; fax: + 48 61 8130232; e-mail: wppz@wppz.pl; strona główna: www.wppz.pl
Zakład Produkcyjny w Stawie: 62-420 Strzałkowo; tel.: + 48 63 2759102/03; + 48 61 2879142; tel./fax: + 48 61 6334962;
e-mail: zpstaw@wppz.pl

Kapitał zakładowy: 8.268.566,13 PLN, w całości opłacony

Sąd rejestrowy: Sąd Rejonowy Poznań-Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego
KRS: 0000053985 NIP: 777-00-03-067 REGON: 631515520 BDO: 000035828



KARTA PRODUKTU Nr 12

Data wydania: 01.01.2018

Data aktualizacji: 25.10.2018

Strona 3 z 4

ZNAKOWANIE OPAKOWAŃ

Opakowanie jednostkowe produktu zawiera następujące dane:

- nazwa i numer substancji;
- dane identyfikujące producenta;
- nr partii;
- data produkcji;
- data minimalnej trwałości;
- masa netto;
- warunki przechowywania;
- oznaczenie do stosowania w żywności.

PRZECHOWYWANIE

Pomieszczenia suche, czyste, przewiewne, bez obcych zapachów, zabezpieczone przed gryzoniami

OKRES MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI

LU – 1404 – 7 przechowywany w oryginalnym opakowaniu, w suchych i przewiewnych pomieszczeniach, zachowuje swoje właściwości przez okres minimum 24 miesięcy. Jednak zaleca się przechowywać możliwie najkrócej ponieważ zawartość wilgotności może stopniowo wzrastać.

TRANSPORT

Produkt przewozić środkami transportowymi czystymi, suchymi oraz zabezpieczającymi produkt przed uszkodzeniem i zamknięciem. Produkt nie jest klasyfikowany jako niebezpieczny w ustaleniach zasad transportu

PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

LU – 1404 – 7 przeznaczony jest do produkcji środków spożywczych, bez ograniczeń w stosowaniu (w ilości niezbędnej do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego). Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

BEZPIECZEŃSTWO I POSTĘPOWANIE Z PRODUKTEM

LU – 1404 – 7 jest substancją bezpieczną.

WIELKOPOLSKIE PRZEDSIĘBIORSTWO PRZEMYSŁU ZIEMNIACZANEGO S.A.

Siedziba: Luboń, adres: ul. Armii Poznań 49; 62-030 Luboń; tel.: + 48 61 8130581; fax: + 48 61 8130232; e-mail: wppz@wppz.pl; strona główna: www.wppz.pl
Zakład Produkcyjny w Stawie: 62-420 Strzałkowo; tel.: + 48 63 2759102/03; + 48 61 2879142; tel./fax: + 48 61 6334962;
e-mail: zpstaw@wppz.pl

Kapitał zakładowy: 8.268.566,13 PLN, w całości opłacony

Sąd rejestrowy: Sąd Rejonowy Poznań-Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego

KRS: 0000053985

NIP: 777-00-03-067

REGON: 631515520

BDO: 000035828



KARTA PRODUKTU Nr 12

Data wydania: 01.01.2018

Data aktualizacji: 25.10.2018

Strona 4 z 4

NORMY ODNIESIENIA

1. Specyfikacja jakościowa nr 12;
2. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2011r. Zmieniające rozporządzenie w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2011r. nr 91, poz. 525);
3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. nr 171, poz. 1225 z późniejszymi zmianami – jednolity tekst ogłoszony w Dz. U. z 2017r., poz. 149);
4. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2010r. w sprawie specyfikacji i kryteriów czystości substancji dodatkowych (Dz. U. z 2011r. nr 2, poz. 3 z późniejszymi zmianami);
5. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r., poz. 29 z późniejszymi zmianami);
6. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. L 31 z 1.02.2002, str. 1 – 24; Polskie wydanie specjalne: Rozdział 15 Tom 06 P. 463 – 486 ze zm.);
7. Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosownych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH), utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów, zmieniającego dyrektywę 1999/45/WE oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 793/93 i rozporządzenie Komisji (WE) nr 1488/94 jak również dyrektywę Rady 76/769/EWG i dyrektywy Komisji 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/WE i 2000/21/WE (Dz. Urz. L 396 z 30.12.2006, str. 1 – 794 ze zm.);
8. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. L 338 z 13.11.2004, str. 4 – 17);
9. Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (Dz. Urz. L 268/1 z 18.10.2003 ze zm.) oraz Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003r dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE (Dz. Urz. L 268/24 z 18.10.2003 ze zm.);
10. Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. L 354/16 z 31.12.2008 ze zm.);
11. Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności (Dz. Urz. L 295 z 12.11.2011, str. 1 – 177);
12. Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1130/2011 z 11 listopada 2011 zmieniające załącznik III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w dodatkach do żywności, enzymach spożywczych, środkach aromatyzujących i składnikach odżywczych (Dz. Urz. L 295 z 12.11.2011, str. 178 – 204);
13. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r. nr 232, po. 1525);
14. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. L 12 15.01.2011, str. 1 – 89, ze zm.).

Wszystkie informacje i dane zawarte w powyższej specyfikacji oparte są na naszym długoletnim doświadczeniu, popartym wiedzą naukową. Służyć mogą jednakże tylko i wyłącznie celom informacyjnym. W razie wątpliwości udzielimy Państwu bardziej szczegółowych informacji i odpowiemy na wszystkie Państwa zapytania.

WIELKOPOLSKIE PRZEDSIĘBIORSTWO PRZEMYSŁU ZIEMNIACZANEGO S.A.

Siedziba: Luboń, adres: ul. Armii Poznań 49; 62-030 Luboń; tel.: + 48 61 8130581; fax: + 48 61 8130232; e-mail: wppz@wppz.pl; strona główna: www.wppz.pl
Zakład Produkcyjny w Stawie: 62-420 Strzałkowo; tel.: + 48 63 2759102/03; + 48 61 2879142; tel./fax: + 48 61 6334962;
e-mail: zpstaw@wppz.pl

Kapitał zakładowy: 8.268.566,13 PLN, w całości opłacony

Sąd rejestrowy: Sąd Rejonowy Poznań-Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego
KRS: 0000053985 NIP: 777-00-03-067 REGON: 631515520 BDO: 000035828