

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA WYROBU Nr 02	Nr wydania:	05
		Data wydania:	01-01-2018 r.
		Strona:	1/2

ORYGINAŁ

Nazwa wyrobu:	LU – 1431 – 2
Oświadczenie GMO:	Skrobia ziemniaczana Superior 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</i>	Instrukcja nr 01
2.	Barwa wg systemu CIE,L	<i>min. 91</i>	Instrukcja nr 02
3.	Zapach	<i>Typowy dla skrobi ziemniaczanej bez obcego zapachu</i>	Instrukcja nr 03
4.	Smak	<i>Typowy dla skrobi ziemniaczanej bez obcego posmaku</i>	Instrukcja nr 04

B. Wymagania fizykochemiczne:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:	Metoda badań:
1.	Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrycin na 1 dm ²	<i>max. 80 z dopuszczalną tolerancją do 20%</i>	Instrukcja nr 07
2.	Zanieczyszczenia mechaniczne	<i>niedopuszczalne</i>	Instrukcja nr 05
3.	Wilgotność	<i>max. 20%</i>	Instrukcja nr 08
4.	Wartość pH	<i>6,5 – 8,5</i>	Instrukcja nr 09
5.	Zawartość SO ₂	<i>max. 10 mg/kg</i>	Instrukcja nr 11
6.	Zawartość popiołu	<i>max. 0,40% w s.s.</i>	Instrukcja nr 12
7.	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego	<i>max. 0,07% w s.s.</i>	Instrukcja nr 13
8.	Zawartość metali: - arsen - ołów - rtęć - kadm	<i>max. 0,50 mg/kg max. 0,50 mg/kg max. 0,03 mg/kg max. 0,10 mg/kg</i>	Wg norm stosowanych w akredytowanych laboratoriach

C. Wymagania mikrobiologiczne:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:	Metoda badań:
1.	Drobnoustroje tlenowe	<i>max. 50.000 jtk/1g</i>	Wg ISO 4833
2.	Bakterie z grupy coli	<i>max. 100 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

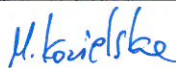
	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA WYROBU Nr 02	Nr wydania:	05
		Data wydania:	01-01-2018 r.
		Strona:	2/2

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	5 lat w oryginalnym opakowaniu od daty produkcji
6.	Transport	Produkt przewozić środkami transportowymi czystymi, suchymi oraz zabezpieczającymi produkt przed uszkodzeniem i zamoknięciem. 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 – 1431 – 2 Skrobia ziemniaczana Superior	04	21.08.2017	05	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	