



**SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA
WYROBU
Nr 03**

Nr wydania:	05
Data wydania:	01-01-2018 r.
Strona:	1/2

ORYGINAŁ

Nazwa wyrobu:

LU – 1431 – 3

Oświadczenie GMO:

Skrobia ziemniaczana Prima

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

Oświadczenie alergenów:
Oświadczenie
pochodzenia:

produkt nie zawiera alergenów określonych w obowiązujących przepisach
produkt pochodzenia polskiego

A. Badania organoleptyczne:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:	Metoda badań:
1.	Barwa	Biała	Instrukcja nr 01
2.	Barwa wg systemu CIE,L	Mniej niż 91	Instrukcja nr 02
3.	Zapach	Typowy dla skrobi ziemniaczanej bez obcego zapachu	Instrukcja nr 03
4.	Smak	Typowy dla skrobi ziemniaczanej bez obcego posmaku	Instrukcja nr 04

B. Wymagania fizykochemiczne:

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

C. Wymagania mikrobiologiczne:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:	Metoda badań:
1.	Drobnoustroje tlenowe	max. 50.000 jtk/1g	Wg ISO 4833
2.	Bakterie z grupy coli	max. 100 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 03	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 – 3 Skrobia ziemniaczana Prima	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	