	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA WYROBU Nr 06	Nr wydania:	06
		Data wydania:	01-01-2018 r.
		Strona:	1/2

ORYGINAŁ

Nazwa wyrobu: **LU – 1431 – 8**
Skrobia ziemniaczana Superior Standard
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	<i>Biała</i>	Instrukcja nr 01
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 pstocin na 1 dm ²	<i>max. 50 z dopuszczalną tolerancją do 20%</i>	Instrukcja nr 07
2.	Zanieczyszczenia mechaniczne	<i>niedopuszczalne</i>	Instrukcja nr 05
3.	Wilgotność	<i>max. 8%</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. 0,35% w s.s.</i>	Instrukcja nr 12
7.	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego	<i>max. 0,06% 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. 10.000 jtk/1g</i>	Wg ISO 4833
2.	Bakterie z grupy coli	<i>max. 100 jtk/0,1g</i>	Wg ISO 4832
3.	<i>Salmonella spp.</i>	<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 06	Nr wydania:	06
		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. Jednak zaleca się przechowywać możliwie najkrócej ponieważ zawartość wilgotności może stopniowo wzrastać
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 – 1431 – 8 Skrobia ziemniaczana Superior Standard	05	21.08.2017	06	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	