

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA WYROBU Nr 08	Nr wydania:	06
		Data wydania:	01-01-2018 r.
		Strona:	1/2

ORYGINAŁ

Nazwa wyrobu:

LU – 1432

Oświadczenie GMO:

Skrobia ziemniaczana granulowana

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

Oświadczenie alergenów:

produkt nie zawiera alergenów określonych w obowiązujących przepisach

Oświadczenie

po 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</i>	Instrukcja nr 03
3.	Postać	<i>Drobna granulka</i>	Instrukcja nr 01

B. Wymagania fizykochemiczne:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:	Metoda badań:
1.	Zanieczyszczenia mechaniczne	<i>niedopuszczalne</i>	Instrukcja nr 06
2.	Wielkość ziaren granuli: - >1 mm - <1 mm i >0,08 mm - <0,08 mm	<i>max. 10% min. 65% max. 25%</i>	Instrukcja nr 14
3.	Wilgotność	<i>max. 6%</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.	Rozpuszczalność w wodzie	<i>tworzy zawiesinę bez widocznych zbryleń</i>	Instrukcja nr 15
7.	Zawartość metali: - arsen - ołów - rtęć - kadm	<i>max. 0,5 mg/kg max. 0,5 mg/kg max. 0,03 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>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 08	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	15 lub 500 kg
3.	Znakowanie	Wg aktualnie obowiązujących przepisów
4.	Warunki przechowywania	Pomieszczenia suche, czyste, przewiewne, bez obcych zapachów, zabezpieczone przed gryzoniami
5.	Okres przechowywania	12 miesięcy 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 – 1432 Skrobia ziemniaczana granulowana	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	