

|                                                                                   |                                                     |               |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------|---------------|
|  | <b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA<br/>WYROBU<br/>Nr 09</b> | Nr wydania:   | 04            |
|                                                                                   |                                                     | Data wydania: | 18-10-2018 r. |
|                                                                                   |                                                     | Strona:       | 1/2           |

**ORYGINAŁ**

Nazwa wyrobu:

**LU – 1404 – 1**

Oświadczenie GMO:

**Skrobia utleniona E 1404**

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

Oświadczenie alergenów:

produkt nie zawiera alergenów określonych w obowiązujących przepisach

Oświadczenie

produkt pochodzenia polskiego

pochodzenia:

**A. Badania organoleptyczne:**

| Lp. | Nazwa cechy: | Wymagania:                          | Metoda badań:    |
|-----|--------------|-------------------------------------|------------------|
| 1.  | Barwa        | <i>Biała do lekko kremowej</i>      | Instrukcja nr 01 |
| 2.  | Zapach       | <i>Typowy dla skrobi utlenionej</i> | Instrukcja nr 03 |

**B. Wymagania fizykochemiczne:**

| Lp. | Nazwa cechy:                                     | Wymagania:                                                  | Metoda badań:                                      |
|-----|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.  | Zanieczyszczenia mechaniczne                     | <i>niedopuszczalne</i>                                      | Instrukcja nr 05                                   |
| 2.  | Wilgotność                                       | <i>max. 20%</i>                                             | Instrukcja nr 08                                   |
| 3.  | Wartość pH                                       | <i>5,5 – 7,5</i>                                            | Instrukcja nr 09                                   |
| 4.  | Zawartość SO <sub>2</sub>                        | <i>max. 10 mg/kg</i>                                        | Instrukcja nr 11                                   |
| 5.  | Zawartość chlorku sodowego                       | <i>max. 0,2%</i>                                            | Instrukcja nr 25                                   |
| 6.  | Zawartość grup karboksylowych                    | <i>max. 1,1% w s.s.</i>                                     | Instrukcja nr 26                                   |
| 7.  | Zawartość popiołu                                | <i>max. 0,6% w s.s.</i>                                     | Instrukcja nr 12                                   |
| 8.  | Zawartość metali:<br>- arsen<br>- ołów<br>- rtęć | <i>max. 1,0 mg/kg<br/>max. 2,0 mg/kg<br/>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>0 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   |

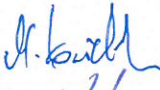
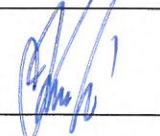
|                                                                                   |                                                     |               |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------|---------------|
|  | <b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA<br/>WYROBU<br/>Nr 09</b> | Nr wydania:   | 04            |
|                                                                                   |                                                     | Data wydania: | 18-10-2018 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                                                                                                                                                         |
| 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:<br>LU – 1404 – 1<br>Skrobia utleniona<br>E 1404 | 03                | 01.01.2018   | 04                   | 18.10.2018   |

|             | Imię i nazwisko      | Stanowisko               | Data          | Podpis                                                                                |
|-------------|----------------------|--------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Opracował   | Angelika Siebert     | Technolog                | 18.10.2018    |  |
| Sprawdził   | Małgorzata Kozielska | Kierownik KJ             | 18.10.2018    |  |
| Zatwierdził | Waldemar Kasperski   | Prezes Zarządu WPPZ S.A. | 19.10.2018 r. |  |