



KARTA PRODUKTU Nr 19

Data wydania: 01.01.2018

Data aktualizacji: 25.10.2018

Strona 1 z 4

IDENTYFIKACJA PRODUKTU

Nazwa handlowa produktu:	LU – 1422 – 2
Nazwa chemiczna produktu:	Acetylowany adypinian diskrobiowy
Nr dodatku do żywności:	E 1422
Specyfikacja jakościowa nr:	SJ.19
Kraj pochodzenia:	Polska
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

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

Acetylowany adypinian diskrobiowy jest produktem otrzymywanym w wyniku sieciowania skrobi ziemniaczanej bezwodnikiem kwasu adypinowego i estryfikowania bezwodnikiem kwasu octowego. Posiada lepsze od skrobi ziemniaczanej właściwości funkcjonalne. LU – 1422 – 2 wykorzystywany jest jako stabilizator umożliwiający utrzymanie właściwości fizykochemicznych wyrobów, do których dodawany w niewielkich ilościach, zapobiega lub opóźnia samorzutne i niekorzystne przemiany w nich zachodzące. Jego wodne roztwory tworzą gęste i przezroczyste kleiki charakteryzujące się wysoką odpornością na procesy pasteryzacji i sterylizacji, dużą stabilnością po wychłodzeniu oraz dobrą odpornością na zmienne warunki termiczne, takie jak zamrażanie czy rozmrażanie. LU – 1422 – 2 szczególnie polecany do produkcji: owocowych nadzień cukierniczych, sosów, majonezów, ketchupów, zup, bulionów, zup w proszku, hydrolizatów białkowych, potraw mrożonych, konserw warzywnych i rybnych, mrożonych potraw rybnych, jogurtów smakowych i termizowanych.

WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE

<u>Nazwa cechy:</u>	<u>Wymagania:</u>
Barwa	<i>Biała</i>
Zapach	<i>Typowy z lekkim zapachem octu</i>

PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE


<u>Nazwa cechy:</u>	<u>Wymagania:</u>
Zanieczyszczenia mechaniczne	<i>niedopuszczalne</i>
Wilgotność	<i>max. 20%</i>
Wartość pH	<i>5,5 – 7,5</i>
Zawartość SO ₂	<i>max. 10 mg/kg</i>
Zawartość grup acetylowych	<i>max. 2,0% w s.s.</i>
Zawartość grup adypinowych	<i>max. 0,135% w s.s.</i>
Lepkość 4% kleiku w 25°C	<i>min. 1000⁰ Bu</i>
Lepkość 5% kleiku po pasteryzacji w 25°C	<i>min. 15.000 mPas</i>

WIELKOPOLSKIE PRZEDSIĘBIORSTWO PRZEMYSŁU ZIEMNIACZANEGO S.A.

Siedziba: Luboń, adres: ul. Armii Poznań 49; 62-030 Luboń; tel.: + 48 61 8130581; fax: + 48 61 8130232; e-mail: wppz@wppz.pl; strona główna: www.wppz.pl
Zakład Produkcyjny w Stawie: 62-420 Strzałkowo; tel.: + 48 63 2759102/03; + 48 61 2879142; tel./fax: + 48 61 6334962;
e-mail: zpstaw@wppz.pl

Kapitał zakładowy: 8.268.566,13 PLN, w całości opłacony

Sąd rejestrowy: Sąd Rejonowy Poznań-Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego
KRS: 0000053985 NIP: 777-00-03-067 REGON: 631515520 BDO: 000035828

	KARTA PRODUKTU Nr 19	Data wydania:	01.01.2018
		Data aktualizacji:	25.10.2018
		Strona 2 z 4	

Lepkość 5% kleiku po sterylizacji w 25°C	<i>min. 12.000 mPas</i>
Zawartość popiołu	<i>max. 1,0% w s.s.</i>

ZAWARTOŚĆ METALI CIĘŻKICH

<u>Nazwa cechy:</u>	<u>Wymagania:</u>
Zawartość metali: - arsen - ołów - rtęć	<i>max. 1,0 mg/kg max. 2,0 mg/kg max. 0,1 mg/kg</i>

MIKROBIOLOGIA

<u>Nazwa cechy:</u>	<u>Wymagania:</u>
Ogólna liczba bakterii tlenowych	<i>max. 10.000 jtk/1g</i>
Bakterie z grupy coli	<i>0 jtk/0,1g</i>
Obecność pałeczek <i>Salmonella</i> spp.	<i>nieobecne jtk/25g</i>
Obecność gronkowca <i>Staphylococcus aureus</i>	<i>nieobecne jtk/0,1g</i>
Pleśnie i drożdże	<i>max. 500 jtk/1g</i>
Liczba laseczek <i>Bacillus cereus</i>	<i>max. 10 jtk/1g</i>

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Wartości odżywcze na 100g produktu:	
Wartość energetyczna:	<i>324kcal/1356kJ</i>
Zawartość węglowodanów (skobia):	<i>80g</i>
Zawartość białka:	<i>0,2g</i>
Zawartość tłuszczu:	<i>0,1g</i>

OPAKOWANIA

Wielowarstwowe worki papierowe wentylowe po 25kg oraz kontenery elastyczne typu big-bag po 800 lub 1000kg. Opakowania jednostkowe muszą posiadać dopuszczenie do kontaktu z żywnością

WIELKOPOLSKIE PRZEDSIĘBIORSTWO PRZEMYSŁU ZIEMNIACZANEGO S.A.

Siedziba: Luboń, adres: ul. Armii Poznań 49; 62-030 Luboń; tel.: + 48 61 8130581; fax: + 48 61 8130232; e-mail: wppz@wppz.pl; strona główna: www.wppz.pl
Zakład Produkcyjny w Stawie: 62-420 Strzałkowo; tel.: + 48 63 2759102/03; + 48 61 2879142; tel./fax: + 48 61 6334962;
e-mail: zpstaw@wppz.pl

Kapitał zakładowy: 8.268.566,13 PLN, w całości opłacony

Sąd rejestrowy: Sąd Rejonowy Poznań-Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego
KRS: 0000053985 NIP: 777-00-03-067 REGON: 631515520 BDO: 000035828



KARTA PRODUKTU Nr 19

Data wydania: 01.01.2018

Data aktualizacji: 25.10.2018

Strona 3 z 4

ZNAKOWANIE OPAKOWAŃ

Opakowanie jednostkowe produktu zawiera następujące dane:

- nazwa i numer substancji;
- dane identyfikujące producenta;
- nr partii;
- data produkcji;
- data minimalnej trwałości;
- masa netto;
- warunki przechowywania;
- oznaczenie do stosowania w żywności.

PRZECHOWYWANIE

Pomieszczenia suche, czyste, przewiewne, bez obcych zapachów, zabezpieczone przed gryzoniami

OKRES MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI

LU – 1422 – 2 przechowywany w oryginalnym opakowaniu, w suchych i przewiewnych pomieszczeniach, zachowuje swoje właściwości przez okres 24 miesięcy.

TRANSPORT

Produkt przewozić środkami transportowymi czystymi, suchymi oraz zabezpieczającymi produkt przed uszkodzeniem i zamknięciem. Produkt nie jest klasyfikowany jako niebezpieczny w ustaleniach zasad transportu

PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

LU – 1422 – 2 przeznaczony jest do produkcji środków spożywczych, bez ograniczeń w stosowaniu (w ilości niezbędnej do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego). Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

BEZPIECZEŃSTWO I POSTĘPOWANIE Z PRODUKTEM

LU – 1422 – 2 jest substancją bezpieczną.

WIELKOPOLSKIE PRZEDSIĘBIORSTWO PRZEMYSŁU ZIEMNIACZANEGO S.A.

Siedziba: Luboń, adres: ul. Armii Poznań 49; 62-030 Luboń; tel.: + 48 61 8130581; fax: + 48 61 8130232; e-mail: wppz@wppz.pl; strona główna: www.wppz.pl
Zakład Produkcyjny w Stawie: 62-420 Strzałkowo; tel.: + 48 63 2759102/03; + 48 61 2879142; tel./fax: + 48 61 6334962;
e-mail: zpstaw@wppz.pl

Kapitał zakładowy: 8.268.566,13 PLN, w całości opłacony

Sąd rejestrowy: Sąd Rejonowy Poznań-Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego
KRS: 0000053985 NIP: 777-00-03-067 REGON: 631515520 BDO: 000035828



KARTA PRODUKTU Nr 19

Data wydania: 01.01.2018

Data aktualizacji: 25.10.2018

Strona 4 z 4

NORMY ODNIESIENIA

1. Specyfikacja jakościowa nr 19;
2. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2011r. Zmieniające rozporządzenie w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2011r. nr 91, poz. 525);
3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. nr 171, poz. 1225 z późniejszymi zmianami – jednolity tekst ogłoszony w Dz. U. z 2017r., poz. 149);
4. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2010r. w sprawie specyfikacji i kryteriów czystości substancji dodatkowych (Dz. U. z 2011r. nr 2, poz. 3 z późniejszymi zmianami);
5. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r., poz. 29 z późniejszymi zmianami);
6. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. L 31 z 1.02.2002, str. 1 – 24; Polskie wydanie specjalne: Rozdział 15 Tom 06 P. 463 – 486 ze zm.);
7. Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006r. w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosownych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH), utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów, zmieniającego dyrektywę 1999/45/WE oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 793/93 i rozporządzenie Komisji (WE) nr 1488/94 jak również dyrektywę Rady 76/769/EWG i dyrektywy Komisji 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/WE i 2000/21/WE (Dz. Urz. L 396 z 30.12.2006, str. 1 – 794 ze zm.);
8. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. L 338 z 13.11.2004, str. 4 – 17);
9. Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (Dz. Urz. L 268/1 z 18.10.2003 ze zm.) oraz Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003r dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE (Dz. Urz. L 268/24 z 18.10.2003 ze zm.);
10. Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. L 354/16 z 31.12.2008 ze zm.);
11. Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności (Dz. Urz. L 295 z 12.11.2011, str. 1 – 177);
12. Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1130/2011 z 11 listopada 2011 zmieniające załącznik III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w dodatkach do żywności, enzymach spożywczych, środkach aromatyzujących i składnikach odżywczych (Dz. Urz. L 295 z 12.11.2011, str. 178 – 204);
13. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r. nr 232, po. 1525);
14. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. L 12 15.01.2011, str. 1 – 89, ze zm.).

Wszystkie informacje i dane zawarte w powyższej specyfikacji oparte są na naszym długoletnim doświadczeniu, popartym wiedzą naukową. Służyc mogą jednakże tylko i wyłącznie celom informacyjnym. W razie wątpliwości udzielimy Państwu bardziej szczegółowych informacji i odpowiemy na wszystkie Państwa zapytania.

WIELKOPOLSKIE PRZEDSIĘBIORSTWO PRZEMYSŁU ZIEMNIACZANEGO S.A.

Siedziba: Luboń, adres: ul. Armii Poznań 49; 62-030 Luboń; tel.: + 48 61 8130581; fax: + 48 61 8130232; e-mail: wppz@wppz.pl; strona główna: www.wppz.pl
Zakład Produkcyjny w Stawie: 62-420 Strzałkowo; tel.: + 48 63 2759102/03; + 48 61 2879142; tel./fax: + 48 61 6334962;
e-mail: zpstaw@wppz.pl

Kapitał zakładowy: 8.268.566,13 PLN, w całości opłacony

Sąd rejestrowy: Sąd Rejonowy Poznań-Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego

KRS: 0000053985

NIP: 777-00-03-067

REGON: 631515520

BDO: 000035828