



**SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA  
WYROBU  
Nr 17**

Nr wydania:	05
Data wydania:	10-12-2021 r.
Strona:	1/2

Nazwa wyrobu:

**LU – 1420**

**ORYGINAŁ**

Oświadczenie GMO:

**Skrobia acetylowana E 1420**

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
2.	Zapach	<i>Typowy z lekkim zapachem octu</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>4,0 – 7,5</i>	Instrukcja nr 09
4.	Zawartość SO <sub>2</sub>	<i>max. 10 mg/kg</i>	Instrukcja nr 11
5.	Zawartość grup acetylowych	<i>max. 2,0% w s.s.</i>	Instrukcja nr 27
6.	Zawartość popiołu	<i>max. 1,0% w s.s.</i>	Instrukcja nr 12
7.	Zawartość metali: - arsen - ołów - rtęć	<i>max. 1,0 mg/kg max. 2,0 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>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 WYROBU Nr 17</b>	Nr wydania:	05
		Data wydania:	10-12-2021 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 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 – 1420 Skrobia acetylowana E 1420	04	01.03.2019	05	10.12.2021

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
<b>Opracował</b>	Waldemar Siebert	Technolog	10.12.2021	
<b>Sprawdził</b>	Małgorzata Szczygielska	Kierownik KJ	10.12.2021	
<b>Zatwierdził</b>	Waldemar Kasperski	Prezes Zarządu WPPZ S.A.	10.12.2021	