

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA WYROBU Nr 21		Nr wydania:	09
			Data wydania:	01-09-2023 r.
			Strona:	1/2

Nazwa wyrobu:

LU – 1434

Numer w wykazie
materiałów paszowych:

**Białko ziemniaczane
4.8.10**

Kod GMP+:

4.003

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

produkt pochodzenia polskiego, powstały z ziemniaków uprawianych i zakupionych w Polsce w wyniku obróbki termiczno-kwasowej (kwas solny) soku komórkowego na terenie naszego zakładu

pochodzenia:

A. Badania organoleptyczne:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:	Metoda badań:
1.	Barwa	Szara	Instrukcja nr 01
2.	Zapach	Typowy dla białka, bez obcych zapachów	Instrukcja nr 03
3.	Postać	Sypki proszek z widocznymi drobnymi granulami	Instrukcja nr 01

B. Wymagania fizykochemiczne:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:	Metoda badań:
1.	Zanieczyszczenia mechaniczne	niedopuszczalne	Instrukcja nr 28
2.	Wilgotność	max. 11%	Instrukcja nr 08
3.	Zawartość białka ogólnego	min. 80% w s.s.	Instrukcja nr 29
4.	Zawartość popiołu	max. 4,5% w s.s.	Instrukcja nr 12
5.	Zawartość pierwiastków: - arsen - ołów - rtęć - kadm - fluor	max. 2,0 mg/kg max. 10,0 mg/kg max. 0,1 mg/kg max. 1,0 mg/kg max. 150,0 mg/kg	Wg norm stosowanych w akredytowanych laboratoriach
6.	Dioksyyny	Zgodnie z obowiązującymi przepisami	Wg norm stosowanych w akredytowanych laboratoriach
7.	Pestycydy	Zgodnie z obowiązującymi przepisami	Wg norm stosowanych w akredytowanych laboratoriach

C. Wymagania mikrobiologiczne:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:	Metoda badań:
1.	Salmonella spp.	nieobecne jtk/25g	Wg ISO 6579
2.	Pleśnie i drożdże	max. 10 ⁶ jtk/1g	Wg ISO 21527

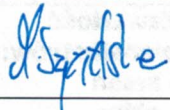
	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA WYROBU Nr 21	Nr wydania:	09
		Data wydania:	01-09-2023 r.
		Strona:	2/2

D. Pakowanie, przechowywanie, transport:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:
1.	Rodzaj opakowania	Wielowarstwowe worki papierowe wentylowe lub kontenery elastyczne typu big-bag
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	18 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 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: LU – 1434	08	28.02.2020	09	01.09.2023

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Małgorzata Szczygielska	Kierownik Kontroli Jakości	01.09.2023	
Sprawdził	Milena Ostrowska	Pełnomocnik ds. Zarządzania Jakością	01.09.2023	
Zatwierdził	Waldemar Kasperski	Prezes Zarządu WPPZ S.A.	01.09.2023	