



„B.E.S.T.”
Zakład Przetwórstwa Ziemniaczanego
E.Barycki – B.Barycki Sp.j.
Przewłoka 81 A, 21-200 Parczew

KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU

1. Podstawowe informacje dotyczące produktu

Nazwa handlowa produktu: Skrobia ziemniaczana

„Superior Standard” produkcji „B.E.S.T.”

Nazwa chemiczna: skrobia ziemniaczana

Data aktualizacji: styczeń 2016



2. Ogólna charakterystyka produktu

Skrobia „Superior Standard” produkcji „B.E.S.T.” uzyskiwana jest z bulw ziemniaków w procesie roztarcia, wymycia i rafinacji. Jest suszona strumieniem gorącego powietrza do wilgotności max 20%. Skrobia ziemniaczana „Superior Standard” jest przeznaczona do celów spożywczych jako składnik i dodatek do żywności, zwłaszcza w przetworach mięsnych i garmażeryjnych, konserwach warzywno-mięsnych i rybnych, pieczywie, jako zagęstnik do zup i sosów oraz jako podstawowy składnik budyni i kisili.

3. Pochodzenie produktu

Skrobia ziemniaczana „Superior Standard” produkcji „B.E.S.T.” jest produktem polskim, wytwarzanym z surowca krajowego.



4. Parametry fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	CECHY	SKROBIA ZIEMNIACZANA
Wymagania fizyko-chemiczne		
1	Zapach i smak	typowy dla skrobi ziemniaczanej
2	Barwa	czysto biała
3	Barwa wg systemu CIE, L, nie mniej niż	93
4	Pstrociny, szt/dm ² , nie więcej niż	50
5	Wilgotność, %, nie więcej niż	20
6	pH	5,5 - 7,5
7	Zawartość popiołu w suchej masie, %, nie więcej niż	0,35
8	Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego, w suchej masie, %, nie więcej niż	0,06
9	Zawartość SO ₂ , mg/kg, nie więcej niż	10
10	Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1
11	Zawartość kadmu, mg/kg, nie więcej niż	0,1
12	Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	1
13	Zawartość rtęci, mg/kg, nie więcej niż	0,1
Wymagania mikrobiologiczne		
14	Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż	50 000
15	Liczba pleśni w 1g, nie więcej niż	500
16	Liczba drożdży w 1g, nie więcej niż	100
17	Bakterie z grupy coli w 0,1g	nieobecne
18	Staphylococcus aureus w 0,1g	nieobecne
19	Bakterie Salmonella w 25g	nieobecne

5. Wartości odżywcze na 100 g produktu

- wartość energetyczna - 324 kcal/1356 kJ
- zawartość węglowodanów - 80 g
- zawartość białka - 0,2 g
- zawartość tłuszczu - 0,1 g

6. Oświadczenie GMO

Produkt nie jest genetycznie modyfikowany oraz nie został wytworzony z surowców genetycznie modyfikowanych.

7. Oświadczenie o alergenach

Produkt nie zawiera żadnych składników alergennych.

8. Opakowanie

Wielowarstwowe papierowe worki wentylowe po 25 kg.

9. Warunki przechowywania

Produkt należy przechowywać w suchym, czystym miejscu bez obcych zapachów.

10. Okres minimalnej trwałości

Skrobia ziemniaczana „Superior standard” produkcji „B.E.S.T.” może być przechowywana w zalecanych warunkach, w oryginalnym opakowaniu przez okres 5 lat.

11. Znakowanie opakowania

Opakowania powinny być znakowane etykietą lub nadrukiem zawierającym następujące dane:

- nazwa produktu
- dane producenta
- masa netto
- nr partii
- data produkcji
- data minimalnej trwałości;
- zalecane warunki przechowywania;
- kraj pochodzenia

12. Bezpieczeństwo i postępowanie z produktem

Skrobia ziemniaczana „Superior standard” produkcji „B.E.S.T.” jest substancją bezpieczną.

13. Transport

Przewozić środkami transportu czystymi, suchymi i bez obcych zapachów. Produkt nie jest klasyfikowany jako niebezpieczny w ustaleniach zasad transportu.

Kontakt

tel. 83 356 50 69

biuro@zpz-best.com.pl

