



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

Data aktualizacji: wrzesień 2021

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Skrobia ziemniaczana

1. Podstawowe informacje dotyczące produktu

Nazwa handlowa produktu:

Skrobia ziemniaczana „Superior Standard” produkcji „B.E.S.T.” ZPZ Sp.J.

Nazwa chemiczna: skrobia ziemniaczana

Nazwa INCI: Solanum tuberosum starch

2. Ogólna charakterystyka produktu

Skrobia „Superior Standard” 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.” ZPZ Sp.J. 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. Oświadczenie o pestycydach

Produkt jest wolny od pozostałości pestycydów.

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. Wartości odżywcze na 100 g produktu

Wartość odżywcza / Nutrition declaration	Na 100 g/ per 100g
Wartość energetyczna / Energy	1356 kJ/ 324 kcal
Tłuszcz, w tym/ Fat, of which: - kwasy tłuszczowe nasycone/ saturates	0,1 g < 0,1 g
Węglowodany, a tym:/ Carbohydrate, of which:	80,0 g
- cukry/ sugars	0,0 g
Błonnik/ Fibre	0,4 g
Białko/ Protein	0,2 g
Sól/ Salt	< 0,01 g

9. Opakowanie

Wielowarstwowe papierowe worki wentylowe po 25 kg.

10. Warunki przechowywania

Produkt należy przechowywać w suchym, czystym miejscu bez obcych zapachów. Wilgotność 60-75%, temperatura do 20°C. W przypadku przechowywania produktu w temperaturze powyżej 20°C może nastąpić utrata masy, za którą producent nie odpowiada. Utrata masy nie powoduje zmiany właściwości produktu.

11. 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.

12. 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

13. Bezpieczeństwo i postępowanie z produktem

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

14. Transport

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

Kontakt

Tel. 501 365 608

Best_mbarycki@poczta.fm

tel. +48 833565069

email: best_zpz@poczta.fm

Nip: 5391002890