

Specyfikacja produktowa

SKROBIA KUKURYDZIANA

natywna

Termin przydatności do spożycia: **24 miesiące od daty produkcji.**

Kraj pochodzenia: Węgry, Słowacja. Konkretnie pochodzenie produktu zależne jest od partii oraz uwzględniona w atestacie.

Składniki Skrobia kukurydziana 100%

| Wymagania fizykochemiczne | Opis |
|---|---------------------------------------|
| Smak/zapach | Swoisty, bez obcych zapachów i smaków |
| Barwa | Kremowo-żółta |
| Wilgotność | 11,5% |
| Popiół | 0,18% |
| Zawartość białka | 0,33% |
| pH | 5,5 |
| Czarne cząstki | 0mg/kg |
| Dwutlenek siarki | 5mg/kg |
| Maksymalna lepkość | ok. 1010 BU |
| Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych | Nie stwierdzono |
| Obecność szkodników zbożowo-mącznych | Nie stwierdzono |
| Wymagania mikrobiologiczne | Opis |

| | |
|------------------------------|-----------|
| Ogólna liczba drobnoustrojów | 0/g |
| <i>E.coli</i> | Nieobecne |
| Drożdże | 0/g |
| Pleśnie | 0/g |
| <i>Salmonella</i> | 0/25g |

Bezpieczeństwo i jakość:

Wyrób spełnia wymagania dotyczące zawartości mykotoksyn, metali ciężkich, pozostałości chemicznych środków ochrony roślin.

Produkt **nie jest modyfikowany genetycznie**.

Produkt nie był wytwarzany przy użyciu organizmów modyfikowanych genetycznie.

Produkt **nie został poddany promieniowaniu jonizującemu**.

| | |
|---|-------------------|
| Wartości odżywcze | Opis |
| Wartość energetyczna w 100g produktu | 1479 kJ/ 353 kcal |
| Tłuszcz | 0g |
| W tym kwasy tłuszczowe nasycone | 0g |
| Węglowodany | 88,5g |
| W tym cukry | 0g |
| Białko | 0,2g |
| Sól | 0,005g |

Alergeny:

| Alergen/składnik | Obecny w produkcji | Użyty na terenie zakładu |
|---|--------------------|--------------------------|
| Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1); b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1); c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia; d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego: | nie | tak |
| Skorupiaki i produkty pochodne: | nie | nie |
| Jaja i produkty pochodne: | nie | nie |
| Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów | nie | nie |

| | | |
|--|-----|-----|
| zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina: | | |
| Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne: | nie | tak |
| Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego: | nie | tak |
| Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu: | nie | nie |
| Orzechy, tj. migdały (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzechy laskowe (<i>Corylus avellana</i>), orzechy włoskie (<i>Juglans regia</i>), orzechy nerkowca (<i>Anacardium occidentale</i>), orzeszki pekan (<i>Carya illinoensis occidentalis</i> K. Koch), orzechy brazylijskie (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacje/orzechy pistacjowe (<i>Pistacia vera</i>), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego: | nie | tak |
| Seler i produkty pochodne: | nie | nie |
| Gorzycza i produkty pochodne: | nie | nie |
| Nasiona sezamu i produkty pochodne: | nie | tak |
| Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców: | nie | nie |
| Łubin i produkty pochodne: | nie | nie |
| Mięczaki i produkty pochodne | nie | nie |

Sposób użycia

Produkt przeznaczony do dalszego przerobu. Doskonały dodatek wykorzystywany w przemyśle piekarniczo-cukierniczym.

Warunki przechowywania

Przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów.

Stwierdza się, iż produkt spełnia wymagania jakościowe i pod względem w/w parametrów nie budzi zastrzeżeń, przez co nadaje się do użycia zgodnie z przeznaczeniem.