



**SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA
WYROBU
Nr 21**

Nr wydania:	05
Data wydania:	01-01-2018 r.
Strona:	1/2

Nazwa wyrobu:

LU – 1434

ORYGINAŁ

Numer w wykazie
materiałów paszowych:

**Białko ziemniaczane
4.8.10**

Kod GMO:

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 granulkami	Instrukcja nr 01

B. Wymagania fizykochemiczne:

Lp.	Nazwa cechy:	Wymagania:	Metoda badań:
1.	Zanieczyszczenia mechaniczne	niedopuszczalne	Instrukcja nr 28
2.	Wilgotność	max. 10%	Instrukcja nr 08
3.	Zawartość białka ogólnego	min. 78% w s.s.	Instrukcja nr 29
4.	Zawartość popiołu	max. 4,5% w s.s.	Instrukcja nr 12
5.	Zawartość metali: - 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

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:	05
		Data wydania:	01-01-2018 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	12 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 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 – 1434	04	20.10.2017	05	01.01.2018

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Angelika Siebert	Technolog	02.01.2018	
Sprawdził	Małgorzata Kozielska	Kierownik KJ	02.01.2018	
Zatwierdził	Waldemar Kasperski	Prezes Zarządu WPPZ S.A.	03.01.2018	