	<div>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 053</div>	Numer wydania (Issue) :4
		Data wydania (Date of issue): 18.03.2024
		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue): 13.09.2023
		Numer kopii (No. copy):
<div>Tytuł (Title): MALTODEKSTRYNA N 0610 (MALTODEXTRIN N 0610)</div>		Strona (Page): 1/4

1. PRODUCENT (MANUFACTURER)

Przedsiębiorstwo Przemysłu Spożywczego PEPEES S.A.
18-402 Łomża
ul. Poznańska 121
Polska

2. OPIS WYROBU (DESCRIPTION)

Przedmiotem wymagań jest maltodekstryna niskoscukrzona (DE<10) przeznaczona do celów spożywczych. Maltodekstryna jest to produkt otrzymywany w wyniku enzymatycznej hydrolizy skrobi ziemniaczanej, a następnie poddany suszeniu rozpyłowemu.

(This document specifies requirements for maltodextrin low-saccharified (DE<10), intended for food aims. Maltodextrin is obtained as the result of enzymatic hydrolysis of potato starch, which is finally spray – drying.)


3. WYMAGANIA (REQUIREMENTS)

Maltodekstryna jest zgodna z obowiązującym polskim i europejskim prawem żywnościowym.

(Maltodextrin is accordance with obligatory Polish and European Food Legislation.)

3.1 CECHY SENSORYCZNE (SENSORY PARAMETERS)

Lp. No.	Cecha (Parameter)	Wymagania (Requirements)
1.	Wygląd (Appearance)	sypki proszek (loose powder)
2.	Barwa (Colour)	biała do kremowej (white to cream-coloured)
3.	Zapach (Smell)	typowy dla maltodekstryny (typical for maltodextrin)
4.	Smak (Taste)	lekko słodki bez obcego posmaku (lightly sweet without strange aftertaste)
5.	Rozpuszczalność w zimnej i gorącej wodzie (Solubility in cold and hot water)	rozpuszczalny (soluble)
6.	Przezroczystość 30% roztworu wodnego (Clarity of 30% in water solution)	przezroczysty do opalizującego (clear to opalescent)
7.	Zanieczyszczenia mechaniczne (Mechanical impurities)	niedopuszczalne (impermissible)
8.	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne (Ferromagnetic impurities)	niedopuszczalne (impermissible)


	<div>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (<i>PRODUCT SPECIFICATION</i>) SG 053</div>	Numer wydania (<i>Issue</i>) :4
		Data wydania (<i>Date of issue</i>): 18.03.2024
		Data poprzedniego wydania (<i>Date of previous issue</i>): 13.09.2023
		Numer kopii (<i>No. copy</i>):
<div>Tytuł (<i>Title</i>): MALTODEKSTRYNA N 0610 (<i>MALTODEXTRIN N 0610</i>)</div>		Strona (<i>Page</i>): 2/4

3.2 PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE (PHYSICAL - CHEMICAL PARAMETERS)

Lp. No.	Cecha (Parameter)	Limit (Value)	Metoda (Method)
1.	Wilgotność (Moisture), [%]	max. 6,0	I/LP/004
2.	Równoważnik glukozowy (Dextrose equivalent,) DE	6-10	I/LP/004
3.	pH	4,2 - 6,0	I/LP/004
4.	Zawartość popiołu siarczanowego w s.m. (Sulphate ash content in dry mass), [%]	max. 0,4	PN-EN ISO 5809: 2002
5.	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia: (Harmful metals content:), [mg/kg]		
	Ołów (Lead)	max. 0,1	PN-EN 15763: 2010
	Kadm (Cadmium)	max. 0,1	PN-EN 15763: 2010
6.	Dwutlenek siarki i siarczyny w przeliczeniu na SO ₂ , (Sulphur dioxide and sulphites expressed as SO ₂) [mg/kg]	max. 10	I/LP/004
7.	Wielkość cząsteczek >500 µm (Particles size >500 µm), [%]	max. 5	I/LP/004

3.3 PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE (MICROBIOLOGICAL PARAMETERS)

Lp. No.	Badane parametry (Examined parameters)	Limit (Value)	Metoda (Method)
1.	Ogólna liczba bakterii w 1g (Total plate count in 1g)	max. 1000	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
2.	Pleśnie i drożdże w 1g (Moulds and yeasts in 1g)	max. 100	PN-ISO 21527-2:2009
3.	Bakterie z grupy coli w 0,1g (Coliforms in 0,1g)	nieobecne (absent)	PN-ISO 4831:2007
4.	Escherichia coli w 1g (Escherichia coli in 1g)	nieobecne (absent)	PN-ISO 7251:2006
5.	Enterobacteriaceae w 1g (Enterobacteriaceae in 1g)	max. 10	PN-ISO 21528-2:2017
6.	Staphylococcus aureus w 1g (Staphylococcus aureus in 1g)	nieobecne (absent)	PN-EN ISO 6888-1:2022-03
7.	Pałeczki rodzaju Salmonella w 25g (Salmonella in 25g)	nieobecne (absent)	PN-EN ISO 6579:1:2017-04

	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO <i>(PRODUCT SPECIFICATION) SG 053</i>	Numer wydania <i>(Issue) :4</i>
		Data wydania <i>(Date of issue):</i> 18.03.2024
Tytuł (Title): MALTODEKSTRYNA N 0610 <i>(MALTODEXTRIN N 0610)</i>		Data poprzedniego wydania <i>(Date of previous issue):</i> 13.09.2023
		Numer kopii <i>(No. copy):</i>
		Strona <i>(Page):</i> 3/4

4. SKŁADNIKI (INGREDIENTS)

Maltodekstryna 100%.

Wyprodukowano z surowców pochodzących z Polski.

(Maltodextrin 100%. Produced from materials coming from Poland)

5. STATUS GMO, JONIZACJA, ALERGENY, MYKOTOKSYNY (GMO STATUS, IONIZATION, ALLERGENS, MYCOTOXINS)

1.	GMO	Produkt wolny od genetycznych modyfikacji (Product free from genetic modification)
2.	Jonizacja (Ionization)	Produkt nie poddawany obróbce promieniami jonizującymi (Product not treated with ionising radiation)
3.	Alergeny (Allergens)	Produkt nie zawiera alergenów (The product don't contain allergens)
4.	Mykotoksyny (Mycotoxins)	Niedopuszczalne (Impermissible)


6. WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G (NUTRITIVE VALUE PER 100 G)

Kryteria (Criteria)	Wartość (Value)
Wartość energetyczna (Energy value)	1594 kJ / 375 kcal
Tłuszcz (Fat), g	0
w tym kwasy tłuszczowe nasycone (of which saturates), g	0
Węglowodany (Carbohydrates), g	94
w tym cukry (of which sugars), g	1,4
Białko (Protein), g	0
Sól (Salt), g	0,1

7. OPAKOWANIE (PACKING)

Maltodekstryna pakowana jest w worki papierowe wielowarstwowe wentylowe lub opakowania polipropylenowe typu Big-Bag. Masa netto zgodna z deklaracją na opakowaniu. Materiały opakowaniowe są dopuszczone do kontaktu z żywnością. Znakowanie zgodne z aktualnymi przepisami.

(Maltodextrin is package in multilayer valve paper bags or package PP type Big-Bag. Net weight accordance with the declaration on the package. Package materials are allowed to the contact with the food. Marking in accordance with valid regulations.)

	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 053	Numer wydania (Issue) :4
		Data wydania (Date of issue): 18.03.2024
Tytuł (Title): MALTODEKSTRYNA N 0610 (MALTODEXTRIN N 0610)		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue): 13.09.2023
		Numer kopii (No. copy):
		Strona (Page): 4/4

8. OKRES GWARANCJI I PRZECHOWYWANIE (SAFEGUARD AND STORAGE)

Maltodekstrynę należy przechowywać w pomieszczeniach suchych, chłodnych i czystych, wolnych od obcych zapachów. Dopuszczalny okres przechowywania w tych warunkach wynosi 24 miesiące od daty produkcji. Po otwarciu natychmiast zużyć lub szczelnie zabezpieczyć przed kontaktem z otoczeniem.

(Maltodextrin must be stored in dry, cool and clean areas, free from foreign smells. Shelf life 24 months in these conditions. After opening the original packaging the product should be used immediately or tightly sealed to avoid contact with the environment.)

9. TRANSPORT (TRANSPORT)

Środki transportu czyste, suche, bez obcych zapachów.
(Conveyances are clean, dry and free from foreign smell.)

10. PRZEZNACZENIE (APPROPRIATION)

Jako surowiec dla przemysłu spożywczego.
(As the raw material for the food industry).

11. DOCELOWA GRUPA KONSUMENTÓW (TARGET CONSUMERS GROUP)

Produkt nadaje się do spożycia dla wszystkich grup konsumentów.
(The product is suitable for consuming for everyone of consumers).

Sporządził (Prepared by):	Akceptował (Accepted by):	Zatwierdził (Approved by):
Data (Date)	Data (Date)	Data (Date)