

**КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

*Продукт соответствует требованиям польского и европейского пищевого законодательства*

**Органолептическая характеристика**

Внешний вид	однородный белый порошок
Вкус и запах	типичный для картофельного крахмала

**Физико-химические параметры**

Влажность [%]	макс. 20
pH	5,5-7,5
Макроскопические примеси, количество примесных частиц на 1 дм <sup>2</sup>	50 с допуском до 20%
Содержание чистого крахмала [%]	мин. 97
Содержание золы в сухой массе [%]	макс. 0,35
Двуокись серы и сульфиты в перерасчете на SO <sub>2</sub> [мг/кг]	макс. 10

**Микробиологические параметры**

Общее число бактерий в 1 г	макс. 10000
Плесень в 1 г	макс. 500
Дрожжи в 1 г	макс. 100
Коли-титр	0,01
Палочки рода <i>Salmonella</i> в 25 г	отсутствуют
<i>Bacillus cereus</i> в 1 г	отсутствуют

**Аллергены, статус ГМО, ионизация**

Продукт не содержит аллергенов, без генетических модификаций, не подвергался обработке ионизирующим излучением.

**Срок годности**

5 лет со дня изготовления.

**Происхождение сырья**

Сырьем для производства картофельного крахмала является крахмалистый картофель польского происхождения.

**Целевая группа потребителей**

Продукт пригоден для употребления в пищу всеми потребительскими группами, в том числе вегетарианцами, оволактовегетарианцами, веганами, больными целиакией.

**Условия хранения**

Хранить в сухом прохладном месте.

**Упаковка**

Вентилируемые бумажные мешки по 25 кг, упаковка «биг-бег» (big-bag) или автоцистерны.