

Bramborový škrob PRIMA A

PN PE – 02/96, novela 2002

Bramborový škrob PRIMA A je nativní bramborový škrob potravinářské jakosti, získaný fyzikálními postupy z brambor. Používá se téměř ve všech odvětvích potravinářského průmyslu.

Rozebory k prokázání shody s požadavky Zákona o potravinách

Jakostní znak			
vzhled			
barva			
vůně a chuť			
sušina %			
pH			
počet stipů / dm ²			
oxid siřičitý mg/kg			
popel v sušině %			
těžké kovy mg/kg kadmium olovo			
Mikrobiologie – KTJ/g koliformní v 1 ml základního ředění CPM plísně kvasinky Salmonella ve 25 g Staphylococcus aureus			

Výrobek odpovídá požadavkům Zákona o potravinách a prováděcím předpisům.

Objemová hmotnost : 600 - 700 kg/m³

Další údaje : energetická hodnota 1370kJ/100 g; ve 100 g obsah bílkovin pod 0,1g, sacharidy 80g ,tuky 0
složení : škrob, konzervant E 223
vodní aktivita $a_w = 0,642$

Nároky na manipulaci : je nutno omezit prašnost; při rozsypaní na mokřém povrchu nebezpečí uklouznutí; jiná omezení nejsou

Balení :vícevrstvé papírové pytle o obsahu 25, 40 nebo 50 kg;
velkoobjemové vaky o obsahu 1 t

Doba minimální trvanlivosti :

2 roky od data výroby za následujících optimálních podmínek :

- neotevřené obaly skladované na suchém místě bez přítomnosti látek, jejichž pach by mohl výrobek nepříznivě ovlivnit
- relativní vlhkost méně než 70%
- skladování v suchých, chladných a čistých místnostech