

# Produkt

**Mąka z płatków ziemniaczanych** jest produktem powstającym w procesie rozdrabniania i odsiewu płatków ziemniaczanych. Posiada zbliżone właściwości do płatków ziemniaczanych, różni się ciężarem nasypowym oraz zawartością wolnej skrobi. Zastosowanie mąki z płatków ziemniaczanych jest analogiczne do zastosowania płatków ziemniaczanych. Wyjątek stanowi puree, do przyrządzenia, którego nie zaleca się stosowanie mąki z płatków.

## SPECYFIKACJA WYROBU :

Produkt :	Płatki ziemniaczane standard
Opis :	Płatki ziemniaczane wyprodukowane z jadalnych odmian ziemniaków
Składniki :	Ziemniaki min. 99% Emulgator: monoglicerydy kwasów tłuszczowych E 471 max 0.5 % Stabilizatory: difosforan sodu E 450(i) max. 0,1%, kwas cytrynowy E 330 max. 75 ppm Substancje konserwujące: SO <sub>2</sub> E 221, E 222 max 200 ppm
Rozmiar płatków :	0,2 – 5 mm
Barwa :	Od kremowego do żółtego
Zapach i smak :	Charakterystyczny dla gotowanych ziemniaków
Wilgotność :	max 10 %
Ciężar nasypowy :	240 - 340 g/dm <sup>3</sup>
	ogólna liczba bakterii tlenowych - max 10 <sup>5</sup> /g
	miano coli - 0,01
Wymagania mikrobiologiczne :	Salmonella - nieobecne w 25 g
	Drożdże i pleśnie - max 500/1g
	Bacillus cereus - max 100/g
	Staphylococcus aureus - nieobecne w 0,1 g

Opakowanie : Worki papierowe wielowarstwowe z wewnętrzną warstwą pokrytą PE, szyte, a 25 kg

Etykieta : nazwa wyrobu, masa netto, składniki, data minimalnej trwałości, numer partii, adres producenta

Warunki przechowywania : temperatura do 20 °C, wilgotność względna około 75%, przechowywać w pomieszczeniach wolnych od obcych zapachów

Data przydatności do spożycia : 12 miesięcy od daty produkcji