

Produkt

Płatki ziemniaczane z uwagi na prostotę ich stosowania i przygotowania, całkowitego zredukowania ubytków w czasie przechowywania, oraz zmniejszenia kosztów transportu (w porównaniu do ziemniaków surowych) możliwości ich wykorzystania w każdym miejscu na kuli ziemskiej.

Płatki ziemniaczane oferowane przez **Z.P.Z. STOLON** to najwyższej jakości produkt, który od lat uzyskuje pochlebne opinie odbiorców na rynku krajowym i zagranicznym.

Jego wysoka jakość jest rezultatem ponad stu letniego doświadczenia w produkcji wyrobów ziemniaczanych.

Do produkcji naszych płatków używamy ziemniaków z wyselekcjonowanych odmian jadalnych, nie modyfikowanych genetycznie, hodowanych pod ścisłą kontrolą. Pochodzą one z regionu Pomorza - charakteryzującego się doskonałymi warunkami glebowo-klimatycznymi dla upraw ziemniaków.

Proces technologiczny produkcji płatków ziemniaczanych składa się z następujących etapów: mycie surowca, obieranie i krojenie, blanszowanie, schładzanie, parowanie ziemniaków, suszenie parowanej masy, rozdrabnianie i odsiewanie wyrobu, pakowanie cały proces produkcyjny odbywa się pod nadzorem kontroli jakości.

Płatki mogą posiadać różne dodatki oraz granulację (ciężar nasypowy) w zależności od wymogów klienta.

Również podstawowa waga opakowania jednostkowego, tj. worek 25 kg netto może ulec zmianie na życzenie kupującego.



SPECYFIKACJA WYROBU :

Produkt : Mąka z płatków ziemniaczanych

Opis : Mąka z płatków ziemniaczanych wyprodukowana z jadalnych odmian ziemniaków

Składniki :
Ziemniaki min. 99%
Emulgator: monoglicerydy kwasów tłuszczowych E 471 max 0.5 %
Stabilizatory: difosforan disodu E 450(i) max. 0,1%, kwas cytrynowy E 330 max. 75 ppm
Substancje konserwujące: SO₂ E 221, E 222 max 200 ppm

Rozmiar płatków : < 0,2 mm

Barwa :	Od kremowego do żółtego
Zapach i smak :	Charakterystyczny dla gotowanych ziemniaków
Wilgotność :	max 10 %
Ciężar nasypowy :	550 - 620 g/dm ³
	ogólna liczba bakterii tlenowych - max 10 ⁵ /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 50 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