	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (<i>PRODUCT SPECIFICATION</i>) SG 007	Numer wydania (<i>Issue</i>): 9
		Data wydania (<i>Date of issue</i>): 12.12.2011
Tytuł (Title): GLUKOZA KRYSTALICZNA (<i>DEXTROSE CRYSTALLINE</i>)		Data poprzedniego wydania (<i>Date of previous issue</i>): 04.01.2011
		Numer kopii (<i>No. copy</i>):
		Strona (<i>Page</i>): 1/3

1. OPIS WYROBU (*DESCRIPTION*)

Przedmiotem wymagań jest glukoza krystaliczna przeznaczona do celów spożywczych. Glukoza krystaliczna (α -D-glukoza) w postaci drobnokrystalicznej jest otrzymywana w wyniku enzymatycznej hydrolizy skrobi.

(This document specifies requirements for crystalline dextrose, intended for food aims. Dextrose crystalline (α -D-glucose) in fine-crystalline form is obtained as a result of enzymatic hydrolysis of starch.)

2. WYMAGANIA (*REQUIREMENTS*)

Glukoza krystaliczna jest zgodna z obowiązującym polskim i europejskim prawem żywnościowym.


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

2.1 CECHY SENSORYCZNE (*SENSORY PARAMETERS*)

Lp. No.	Cecha (<i>Parameter</i>)	Wymagania (<i>Requirements</i>)
1.	Wygląd (<i>Appearance</i>)	biały, drobnokrystaliczny proszek (<i>white, fine-crystalline powder</i>)
2.	Wygląd roztworu (<i>Appearance of solution</i>)	bezbarwny, przezroczysty (<i>colourless, transparent</i>)
3.	Zapach (<i>Smell</i>)	bez zapachu (<i>odourless</i>)
4.	Smak (<i>Taste</i>)	słodki, bez obcego posmaku (<i>sweet without strange aftertaste</i>)
5.	Zanieczyszczenia mechaniczne (<i>Mechanical impurity</i>)	niedopuszczalne (<i>impermissible</i>)
6.	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne (<i>Ferromagnetic impurity</i>)	niedopuszczalne (<i>impermissible</i>)

2.2 PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE (*PHYSICAL - CHEMICAL PARAMETERS*)

Lp. No.	Cecha (<i>Parameter</i>)	Limit (<i>Value</i>)	Metoda (<i>Method</i>)
1.	Wilgotność (<i>Moisture</i>), [%]	max. 9,0	PN-78/A-74701
2.	Przesiew przez sito o boku oczka kw. 2 mm (<i>Sifting through a 2 mm sieve</i>), [%]	min. 100	PN-78/A-74701
3.	Równoważnik glukozowy (<i>Dextrose equivalent</i>), DE	min. 99,5	PN-78/A-74701
4.	Kwasowość [ml 1n NaOH/ 100g] (<i>Acidity</i>)	max. 0,5	PN-78/A-74701
5.	Zawartość chlorków wyrażona jako jony Cl ⁻ (<i>Chloride content as Cl ions</i>), [%]	max. 0,01	PN-78/A-74701

	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 007	Numer wydania (Issue) : 9
		Data wydania (Date of issue): 12.12.2011
Tytuł (Title): GLUKOZA KRYSTALICZNA (DEXTROSE CRYSTALLINE)		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue): 04.01.2011
		Numer kopii (No. copy):
		Strona (Page): 2/3

6.	Skრეცալնոցь właściwa, [°kątowe] (Specific optical rotation), [angle degree]	52,5-53,5	PN-78/A-74701
7.	Zawartość popiołu siarczanowego w s.m. (Sulphate ash content in dry matter), [%]	max. 0,1	PN-EN ISO 5809:2002
8.	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia (Harmful metals content), [mg/kg]		
	glukoza z ziemniaka (dextrose from potato)		
	Ołów (Lead)	max. 0,1	Wyd.Met. PZH 1996
	Kadm (Cadmium)	max. 0,1	Wyd.Met. PZH 1996
	glukoza ze zbóż (dextrose from grains)		
	Ołów (Lead)	max. 0,2	Wyd.Met. PZH 1996
Kadm (Cadmium)	max. 0,2	Wyd.Met. PZH 1996	

2.3 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 4833:2004
2.	Bakterie z grupy coli w 1g (Coliforms in 1g)	nieobecne (absent)	PN-ISO 4831:2007
3.	Pałeczki rodzaju Salmonella w 25g (Salmonella in 25g)	nieobecne (absent)	PN-ISO 6579:2003/A1:2007

3. STATUS GMO, JONIZACJA, ALERGENY (GMO STATUS, IONIZATION, ALLERGENS)

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.	Obecne alergeny (Present allergens)	Brak (Lack)

4. WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100 G (NUTRITIVE VALUES PER 100 G)

Kryteria (Criteria)	Wartość (Value)
Wartość kaloryczna (Energy value)	1540 kJ / 368 kcal
Białko (Protein), g	<0,1
Tłuszcz (Fat), g	<0,2
Węglowodany ogółem (Total Carbohydrate), g	92,10
• Skrobia (Starch), g	0
• Cukry (Sugars), g	92,10

	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 007	Numer wydania (Issue): 9
		Data wydania (Date of issue): 12.12.2011
Tytuł (Title): GLUKOZA KRYSTALICZNA (DEXTROSE CRYSTALLINE)		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue): 04.01.2011
		Numer kopii (No. copy):
		Strona (Page): 3/3

5. OPAKOWANIE (PACKING)

Glukoza krystaliczna pakowana jest w worki papierowe wielowarstwowe wentylowe lub opakowania typu big - bag. Masa netto zgodna z deklaracją na opakowaniu. Materiały opakowaniowe są dopuszczone do kontaktu z żywnością. Znakowanie zgodne z aktualnymi przepisami.

(Dextrose crystalline is package in multilayer valve paper bags or package 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.)

6. OKRES GWARANCJI I PRZECHOWYWANIE (SAFEGUARD AND STORAGE)

Glukozę krystaliczną należy przechowywać w pomieszczeniach suchych, chłodnych i czystych, wolnych od obcych zapachów. Dopuszczalny okres przechowywania w tych warunkach wynosi 3 lata od daty produkcji.

(Dextrose crystalline must be stored in dry, cool and clean areas, free from foreign smells. Shelf life 3 years in these conditions.)

7. TRANSPORT (TRANSPORT)




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

8. PRZEZNACZENIE (APPROPRIATION)

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

9. 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) 12.12.2011	Data (Date) 12.12.2011	Data (Date) 12.12.2011
DYREKTOR WYDZIAŁU JAKOŚCI I TECHNOLOGII  Maria Starbowska	DYREKTOR PRODUKCJI  mgr Marek Kołka	PREZES ZARZĄDU  Wojciech Faszczewski