	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 007	Numer wydania (Issue) : 15
		Data wydania (Date of issue): 04.01.2019
Tytuł (Title): GLUKOZA KRYSTALICZNA (CRYSTALLINE DEXTROSE)		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue): 25.05.2017
		Numer kopii (No. copy):
		Strona (Page): 1/4

1. **PRODUCENT (MANUFACTURER)**

Przedsiębiorstwo Przemysłu Spożywczego PEPEES S.A.
18-402 Łomża
ul. Poznańska 121
Polska

2. **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.

Opakowania z glukozą otrzymywaną ze skrobi zbożowej znakowane są literą P wchodzącą w skład numeru serii co odróżnia je od produktu otrzymanego ze skrobi ziemniaczanej.

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

Glucose packages obtained from cereal starch are labeled with the letter P as part of the serial number, which discourages them from the product obtained from potato starch.)


3. **WYMAGANIA (REQUIREMENTS)**

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

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

3.1 **CECHY SENSORYCZNE (SENSORY PARAMETERS)**

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


	<div>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 007</div>	Numer wydania (Issue) :15
		Data wydania (Date of issue): 04.01.2019
		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue): 25.05.2017
		Numer kopii (No. copy):
<div>Tytuł (Title): GLUKOZA KRYSTALICZNA (CRYSTALLINE DEXTROSE)</div>		Strona (Page): 2/4

3.2 PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE (PHYSICAL - CHEMICAL PARAMETERS)

Lp. No.	Cecha (Parameter)	Limit (Value)	Metoda (Method)
1.	Wilgotność (Moisture), [%]	max. 9,0	I/LP/003
2.	Przesiew przez sito o boku oczka kw. 2 mm (Sifting through a 2 mm sieve), [%]	min. 100	I/LP/003
3.	Równoważnik glukozowy (Dextrose equivalent), DE	min. 99,5	I/LP/003
4.	Kwasowość [ml 1n NaOH/ 100g] (Acidity)	max. 0,5	I/LP/003
5.	Zawartość chlorków wyrażona jako jony Cl ⁻ (Chloride content as Cl ⁻ ions), [%]	max. 0,01	I/LP/003
6.	Skręcalność właściwa, [°kątowe] (Specific optical rotation), [angle degree]	52,5-53,5	I/LP/003
7.	Zawartość popiołu siarczanowego w s.m. (Sulphate ash content in dry matter), [%]	max. 0,1	I/LP/003
8.	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia (Harmful metals content), [mg/kg]		
	glukoza z ziemniaka (dextrose from potato)		
	Ołów (Lead)	max. 0,1	PB-68/ICP
	Kadm (Cadmium)	max. 0,1	PB-68/ICP
	glukoza ze zbóż (dextrose from grains) P		
	Ołów (Lead)	max. 0,2	PB-68/ICP
	Kadm (Cadmium)	max. 0,1	PB-68/ICP

3.3 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 4833-1:2013-12
2.	Bakterie z grupy coli w 1g (Coliforms in 1g)	nieobecne (absent)	PN-ISO 4831:2007
3.	Pałeczki rodzaju <i>Salmonella</i> w 25g (<i>Salmonella</i> in 25g)	nieobecne (absent)	PN-EN ISO 6579:1:2017-04

	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 007	Numer wydania (Issue) :15
		Data wydania (Date of issue): 04.01.2019
Tytuł (Title): GLUKOZA KRYSTALICZNA (CRYSTALLINE DEXTROSE)		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue): 25.05.2017
		Numer kopii (No. copy):
		Strona (Page): 3/4

4. SKŁADNIKI (INGREDIENTS)

Glukoza krystaliczna 100%.

Glukoza krystaliczna pochodząca ze skrobi ziemniaczanej - surowcem do produkcji jest w 100% ziemniak skrobiowy pochodzenia polskiego.

Glukoza krystaliczna pochodząca ze skrobi zbożowej- surowcem do produkcji jest w 100% syrop glukozowy wytwarzany ze zbóż (kukurydza lub pszenica), pochodzący z krajów UE-
znakowana numerem serii w skład którego wchodzi litera P.

(100% crystalline glucose.

Crystalline glucose derived from potato starch - the raw material for the production is 100% starch potato of Polish origin.


Crystalline glucose derived from cereal starch - the raw material for production is 100% glucose syrup produced from cereals (maize or wheat), coming from EU countries - labeled with the serial number containing of the letter P)

5. 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.	Alergeny (Allergens)	Produkt nie zawiera alergenów (The product don't contain allergens)
4.	Mykotoksyny (Mykotoxins)	Niedopuszczalne (Impermissible)

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

Kryteria (Criteria)	Wartość (Value)
Wartość energetyczna (Energy value)	1547 kJ / 364 kcal
Tłuszcz (Fat), g	0
• w tym kwasy tłuszczowe nasycone (of which saturates),g	0
Węglowodany (Carbohydrate), g	91,0
• w tym cukry (of which sugars), g	91,0
Białko (Protein), g	0
Sól (Salt),g	0

	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 007	Numer wydania (Issue) :15
		Data wydania (Date of issue): 04.01.2019
Tytuł (Title): GLUKOZA KRYSTALICZNA (CRYSTALLINE DEXTROSE)		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue): 25.05.2017
		Numer kopii (No. copy):
		Strona (Page): 4/4

7. **OPAKOWANIE (PACKING)**

Glukoza krystaliczna pakowana jest w worki papierowe wielowarstwowe wentylowe a'25kg lub opakowania typu big – bag a'750kg i a'500 kg . W przypadku glukozy z ziemniaka na życzenie Klienta dopuszcza się stosowanie opakowania a'20kg. Masa netto zgodna z deklaracją na opakowaniu. Materiały opakowaniowe są dopuszczone do kontaktu z żywnością. Znakowanie zgodne z aktualnymi przepisami.

(Crystalline Dextrose is package in multilayer valve paper bags a'25 kg or package type big-bag a' 750kg and a'500 kg. In the case of potato glucose, a'20kg package may be used at Customer's request.

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.)

8. **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.

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

9. **TRANSPORT (TRANSPORT)**

Środki transportu czyste, suche, bez obcych zapachów.

(Conveyances are clean, dry and free from foreign smell.)

10. **PRZEZNACZENIE (APPROPRIATION)**

Jako surowiec dla przemysłu spożywczego.

(As the raw material for the food industry)

11. **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.)