


|   |                        |                    |            |
|---|------------------------|--------------------|------------|
|  | <b>PLAN HACCP nr 1</b> | <b>Rozdział 2</b>  |            |
|   | <b>Specyfikacja</b>    | Wersja             | 01         |
|   |                        | Obowiązuje od dnia | 20.06.2016 |
|   |                        | Strona             | 1 z 1      |

|   |   |
|---|---|
| <b>Rodzaj grup asortymentowych:</b>   |   |
| <b>Białko ziemniaczane</b><br><b>Materiał paszowy</b>   |   |
| <b>Wymagania ogólne</b>   |   |
| Skład   | Wilgotność max 10%<br>Białko ogólne min 78% s.m.<br>Białko strawne min 70 % s.m.<br>Popiół max 4,5% s.m.<br>Bakterie tlenowe mezofilne w 1 g max 3,0*10 <sup>6</sup><br>Salmonella w 25 g nieobecna<br>Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczyny w 0,1 g nieobecne<br>Clostridium w 0,1 g nieobecne<br>Gronkowce chorobotwórcze w 0,1 g nieobecne<br>Paciorkowce hemolizujące w 0,1 g nieobecne<br>Zawartość metali szkodliwych:<br>Arsen max 2 mg/kg; Ołów max 10 mg/kg; Kadm max 1 mg/kg |
| Pochodzenie   | UE  |
| <b>WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE:</b><br>BARWA I WYGLĄD: sypki, szary proszek, opakowanie i paleta bez śladów zawilgocenia<br>ZAPACH: swoisty, zapach pleśni i stęchlizny niedopuszczalny<br>ZANIECZYSZCZENIA: nie wyższe niż określone w aktualnych normach,   |   |
| <b>WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE:</b><br>Zgodnie z <a href="#">GMP+ BA1 Specific Feed Safety Limits (previous: Product standards)</a>   |   |
| <b>WYMAGANIA PRAWNE:</b><br>Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie dopuszczalnych zawartości substancji niepożądanych w paszach.<br><b>Produkt spełnia wymagania GMP+ BA1</b>  |   |
| <b>FORMA OPAKOWANIA:</b> wyrób dostarczany w workach papierowych trzywarstwowych, 25 kg, środki transportu używane do przewozu winny być szczelne, czyste, suche, wolne od szkodników i obcych zapachów, zabezpieczające wyrób przed zamknięciem i rozsypaniem się,   |   |
| <b>WARUNKI PRZECHOWYWANIA:</b> magazyny zabezpieczone przed dostępem szkodników, gryzoni, zabezpieczające surowiec przed zamknięciem i spleśnieniem. Zalecana wilgotność względna powietrza do 70%, temperatura 0-20°C.<br>Trwałość: 24 miesiące od daty produkcji.   |   |
| <b>PRZEZNACZENIE I STOSOWANIE</b><br>Białko ziemniaczane uzyskiwane jest z soku komórkowego ziemniaka poprzez termicznie – kwasową koagulację, odwodnienie i suszenie. Surowiec zawiera około 90 % suchej masy, z czego około 80 % to białko. Jest to białko o wysokiej wartości biologicznej – strawność na poziomie około 70 %. Zawiera znaczne ilości lizyny, metioniny, treoniny i tryptofanu. Pod względem zawartości podstawowych aminokwasów egzogennych, skład białka ziemniaczanego, wypada znacznie korzystniej, niż sojowego czy rzepakowego i tylko nieznacznie ustępuje paszom pochodzenia zwierzęcego. Jest to jedno z najbardziej wartościowych źródeł białka roślinnego. Produkt nonGMO. Białko ziemniaczane jest doskonałym komponentem mieszanek paszowych dla prosiąt i warchlaków, stanowiąc alternatywę dla pasz pochodzenia zwierzęcego lub częściowo zastępując w nich śrutę sojową. Znajduje również zastosowanie w żywieniu drobiu rzeźnego w początkowych okresach odchovu. Do produkcji środków żywienia zwierząt. Dokładne stosowanie w etykiecie |   |
| <b>INNE INFORMACJE:</b> przy pierwszej dostawie dostarczana specyfikacja/ atest, w przypadku dostaw GMP+ najpóźniej w dniu dostawy klient otrzymuje informację: „ <b>Dostarczana pasza jest zabezpieczona GMP+ FSA</b> ”<br>Etykietowanie zgodnie z rozporządzeniem 767/2009 UE<br>Próby archiwalne dostępne u producenta.  |   |

|                         | <b>Nazwisko</b> | <b>Stanowisko</b>    | <b>Data</b> | <b>Podpis</b> |
|-------------------------|-----------------|----------------------|-------------|---------------|
| Sprawdził i zatwierdził | Katarzyna Zaor  | Pełnomocnik ds. GMP+ | 20.06.2016  |               |