



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
KUKURUZNI SKROB

Broj: **SP.01**

Izdanje/izmena **C; Januar 2010 / 1**

Strana **1 od 2**

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda	Kukuruzni skrob
Barcode	8606105499019
Organoleptička svojstva	Fini prah, bez mirisa, bele do svetlo žute boje sa ukusom žitarice. Lako asporbuje strane mirise.
Hemijska formula	Kukuruzni skrob je ugljeni hidrat sintetizovan u biljkama polimerizacijom molekula D – glukoze [(C ₆ H ₁₀ O ₅) _n] koji su međusobno povezani (1,4) i (1,6) glukozidnim vezama. Dobijen je u procesu mokre prerade kukuruza i sadrži oko 28% amiloze (linearna frakcija) i 72 % amilopektina (razgranata frakcija).

2. Fizičko – hemijske karakteristike

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Vlaga (%)	max. 14	-	MI.21- SRPS EN ISO 1666
Ukupni protein (%)	max. 0,4	-	MI.22 - SRPS EN ISO 3188
Pepeo (%)	max. 0,1	-	MI.25 - SRPS EN ISO 3947
Sadržaj masti (%)	max. 0,1	-	MI.23 - SRPS EN ISO 3593
Slobodan SO ₂ (mg/kg)	max. 50	-	MI.26 - Interna metoda
Sadržaj amiloze/amilopektin (%)	28/72	-	MI.20 - Interna metoda
pH-vrednost (20% suspenzija)	5,5	4,5 – 6,8	MI.24 - Interna metoda
Osobine skrobne paste			
Viskozitet po Brabenderu, BU Brabender viskograf Pt 100, 350 cmg, 6,6 %		pik min.700	MI.38 - Interna metoda
Opseg temperature želatinizacije 5 % pasta pH 6,5 Kofler		62 – 720 C	
Struktura		Nekohezivna, kratka, meka, slična masti	
Bistrina		Neprozirna, gusta	
Retrogradacija		Izražena	

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

3.1 Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe

Sl. List SRJ br. 33/95; Sl list SCG br. 56/2003; 4/2004

3.2 Pravilnik o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu

Sl. list SRJ br. 26 / 93; 53/95; 46/2002

3.3 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe

Sl.list SFRJ br. 53/91; Sl.list SRJ br. 24/94; 28/96; 37/2002; Sl.Glasnik RS br. 79/05; 101/2002

3.4 Pravilnik o količinama pesticida, metala, metaloida i drugih otrovnih supstanci

Hemioterapeutika, anabolika i drugih supstancija koje se mogu nalaziti u namirnicama Sl.list SRJ br. 5/92; 11/92; 32/2002

3.5 Pravilnik o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva u namirnicama i drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine.

Sl.list SCG br. 56/2003; 5/5004; 16/2005

3.6 Pravilnik o opštem deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica

Sl.list SCG br. 4/04; 12/04; 48/04

3.7 Pravilnik o ograničenoj upotrebi genetski modifikovanih organizama

Sl.list SRJ br. 21/2001; 62/2002

3.8 Zakon o zaštiti od jonizujućeg zračenja

Sl.list SRJ br. 46/96

3.9 Zakon o standardizaciji

Sl.list SRJ br. 30/96; 59/98; 70/2001; 8/2003

4. Pakovanje / Ambalaža

Papirne, višeslojne ventil vreće (20-50 kg)

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime		
Potpis		
Datum		



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
KUKURUZNI SKROB

Broj: **SP.01**

Izdanje/izmena **C; Januar 2010 / 1**

Strana **2 od 2**

5. Uslovi skladištenja / transporta

Upakovan: suve, dobro provetrene prostorije u kojima je relativna vlažnost do 70%, na paletama obloženim plastičnim folijama, udaljenim od hemikalija i materijala sa specifičnim mirisima.

Rinfuz: silosi

Transport: zatvorena prevozna sredstva

6. Rok trajanja

Dve godine

7. Primena

Karakteristike skroba predstavljaju funkciju njegove prirode, pojave (hladno ili toplo rastvorljiv) i parametara reakcije: koncentracija, temperatura, pH sredine, mešanje, prisustvo drugih sastojaka itd. Kukuruzni skrob nije rastvorljiv u hladnoj vodi, ali se može održati u suspenziji mešanjem. Sa porastom temperature, ili u alkalnoj sredini, skrobne granule apsorbuju vodu, bubre i obrazuju viskoznu disperziju. Potpuna razgradnja se dešava na temperaturi od 100 – 1600C.

Prehrambena industrija

Funkcija nativnog kukuruznog skroba u prehrambenim proizvodima je sledeća: zgušnjivač, vezino sredstvo, nosilac teksture, stabilizator hrane. Upotrebljava se u proizvodnji pudinga, supa, preliva za salate, pekarskih proizvoda, različitih slatkiša, mesnih prerađevina.

Farmaceutska industrija

Nativni kukuruzni skrob upotrebljava se za fermentacione podloge i tabletiranje.

Papirna industrija

Nativni kukuruzni skrob poboljšava mehaničke osobine papira. Upotrebljava se i kao osnovna sirovina za proizvodnju lepka za valovitu lepenku.

Tekstilna industrija

Jedna od osnovnih funkcija kukuruznog skroba, funkcija štirkanja, nalazi primenu kako u tekstilnoj industriji tako i u domaćinstvu.

Hrana za životinje

Kukuruzni skrob upotrebljava se u pripremi hrane za životinje.

8. Posebna grupa korisnika

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Nenamerno prisustvo	
	Da/Ne	Priroda alergena	Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		-	-
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog, škampe, rakovi, školjke)	Ne		-	-
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		-	-
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		-	-
Koštunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne		-	-
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne		-	-
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne		-	-
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne		-	-
Sumpor dioksid i sulfiti (**) (neklasičan alergen)	Da	SO ₂ , sastojak vode za kvašenje kukuruza	-	-
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		-	-
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		-	-
Staćica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		-	-
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		-	-
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne		-	-

(*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

(**) U tehn. procesu kvašenja kukuruza koristi se slaba sumporasta kiselina, gde se u skrobu može naći max 50 ppm

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime		
Potpis		
Datum		