



TEKNISET TIEDOT

Tuotteet, joiden huuhteluun ainetta voidaan käyttää:

Ainoastaan kuoritut perunat.

Säilyvyys:

Lisää tuotteen säilyvyyttä n. 5 vrk.

Ainesosat:

E223 (Natriumdisulfiitti), E221 (Natriumsulfiitti)

Tarvitseeko käyttöä merkitä:

Tuotteen käyttö on pakkausmerkittävä, ellei tuotetta huuhdella käsittelyn jälkeen puhtaalla vedellä. SO -pitoisuus tulee kuitenkin jäädä <10 mg/kg lopputuotteessa myös huuhtelun jälkeen.

Elintarviketoimijan tulee omavalvonnassaan seurata sulfiittien määrää lopputuotteessa. Suurin sallittu enimmäismäärä lopputuotteessa on 50 mg/kg SO muutettuna.

Soveltuuko luomutuotteille:

Ei sovellu luomutuotteille käytettäväksi.

Pakkaus ja säilytys:

Tuote on jauhemaisessa olomuodossa. Pakkauskoko on 25 kg. Säilytettävä viileässä, kuivassa ja hyvin ilmastoidussa paikassa erillään hapettimista, hapoista ja emäksistä. Jos aine imee itseensä kosteutta, se paakkuuntuu. Jos jauhe paakkuuntuu, hajota paakut.

DRYWITE PIONEER POTATO PREPARATION 25 KG



Pioneer Potato Preparation (PPP) on kuoritun perunan käsittelyyn tarkoitettu aine, jolla lähes sulfiittiton peruna säilyy tuoreen kaltaisena 5-7 vuorokautta.

PPP käsittely estää tehokkaasti perunan tummumisen ja parantaa sen säilyvyyttä, sillä PPP-liuoksella huuhtelu poistaa perunan pinnalta kuorinnan ja leikkauksen jälkeen rikkoontuneista soluista vapautuvia entsyymejä sekä muita tuotantoprosessin eri vaiheissa tulleita mikrobeja.

Pioneer Potato Preparation -aineen käyttö on pakkausmerkittävä, mikäli käsittelyn jälkeen ei suoriteta jälkihuuhtelua tuotteelle puhtaalla vedellä. PPP-huutelu liuos sisältää vain vähän sulfiittia, jolloin PPP-aineella huudellun perunan sulfiittipitoisuus jää alle 10 mg/kg. PPP-aineesta ei tule perunaan sivumakua tai -hajua.

Vähäsulfiittisuuden ansiosta Pioneer Potato Preparation -jauhe on miellyttävä käyttää ja takaa työskentelijoille turvallisen työskentely-ympäristön.





KÄYTTÖOHJE

“

- **Huuhtelupitoisuus:** Tyypillinen liuosväkevyys on 0,5% - 0,75%
- **Huuhteluaika:** Tyypillinen huuhteluaika on 30-60 sekuntia. Ilmoitetut huuhteluaajat ovat ohjeellisia ja ne riippuvat lajikkeesta, kasvuolosuhteista, veden laadusta sekä yleisestä puhtaustasosta. Tämän vuoksi suosittelemme tekemään omia testejä eri huuhteluaikoja käyttäen.
- **Huuhteluohje:** Sekoita jauhe kylmään veteen ohjeen mukaisesti ja huuhtele perunat liuoksessa. Halutessasi voit huudella tuotteen vielä puhtaassa vedessä. Huuhtelun jälkeinen pinnan kuivaaminen on tärkeää ennen pakkaamista, koska tämä edesauttaa tuotteen säilyvyyttä.

”

Pussiin pakkaus, säilyvyys 5-7 päivää	Huuhtelupitoisuus (gr/litra)	Huuhteluaika
Peruna (kokonainen)	5,0 - 7,5	30 - 60 s
Pariisinperuna	2,0 - 3,0	30 - 60 s
Ranskanperuna	1,0 - 2,0	30 - 60 s
Vakuumiin pakkaus, säilyvyys 5-10 päivää	Huuhtelupitoisuus (gr/litra)	Huuhteluaika
Peruna (kokonainen)	2,5 - 5,0	30 s
Pariisinperuna	1,0 - 3,0	30 s
Ranskanperuna	1,0 - 3,0	30 s
Perunakuutio (10 mm*10 mm)	1,0 - 2,0	30 s