

**OPIS METODYKI OCENY PARAMETRÓW DLA ZBÓŻ, STOSOWANYCH W MŁYNACH GOODMILLS POLSKA SP. Z O.O.**
**1. Młyn Stradunia - parametry graniczne oraz metody oceny parametrów pszenicy.**

| Parametr         | Wymóg   | Metodyka   |
|------------------|---|--|
| Wilgotność       | max. 14,5 %   | Analizator elektroniczny / badania rozjemcze PN-ISO 712  |
| Zanieczyszczenia | max. 6 %<br>w tym nieużyte max. 2 %<br><br>Szczegóły kwalifikacji zanieczyszczeń zostały opisane w instrukcji IZ 30 | Oznaczenie zawartości zanieczyszczeń w ziarnie pszenicy polega na wydzieleniu zanieczyszczeń z próbki 1000 g ziarna z wykorzystaniem mechanicznego separatora SLN 3 wyposażonego w sita: górne: 22,0 x 4,5 mm, środkowe: 3,5 x 1,5 mm i fi 2,0 mm oraz dolne: 20,0 x 2,0 mm. Z frakcji oczyszczonego ziarna pszenicy wybiera się zanieczyszczenia, które nie zostały wydzielone na urządzeniu (m. in. plewa z nieobtuszczonego ziarna, nasiona obce, kamienie itp.). |
| Gęstość          | min. 76 kg/hl   | Analizator elektroniczny / badanie rozjemcze PN-ISO 7971-2   |
| Wyrównanie       | min. 75%  | Oznaczenie wyrównania ziarna pszenicy polega na ręcznym przesianiu próbek 100 g ziarna na sicie o wymiarach oczek 20,0 x 2,5 mm, zważeniu zlotu z sita i wyliczenia wartości procentowej   |
| Gluten           | min. 26 %   | PN-EN ISO 21415-2  |
| Gluten Index     | min. 50   | PN-EN ISO 21415-2  |
| Liczba opadania  | min. 220 sek  | PN-EN-ISO 3093   |
| Białko           | min. 12,5 %   | Analizator NIR / PN-EN ISO 20483:2014-02   |

**2. Młyn Grodzisk Wielkopolski - parametry graniczne oraz metody oceny parametrów pszenicy.**

| Parametr         | Wymóg  | Metodyka  |
|------------------|--|---|
| Wilgotność       | max. 14,5 %                                  | Analizator elektroniczny / badania rozjemcze PN-ISO 712   |
| Zanieczyszczenia | max. 6 % (ogółem)<br>w tym nieużyte max. 2 % | dla żyta BN-88/9131-05, z zastrzeżeniem: obecność nasion innych zbóż max 1 %<br>dla pszenicy BN-88/9131-04, z zastrzeżeniem: obecność nasion innych zbóż max 1 %  |
| Gęstość          | min. 76 kg/hl                                | Analizator elektroniczny / badanie rozjemcze PN-ISO 7971-2  |
| Wyrównanie       | min. 75%                                     | Oznaczenie wyrównania ziarna polega na ręcznym przesianiu próbki 100 g ziarna na sicie o wymiarach oczek 20,0 x 2,5 mm dla pszenicy i 20,0 x 2,2 mm dla żyta, zważeniu zlotu z sita i wyliczenia wartości procentowej |
| Gluten           | min. 26 %                                    | PN-EN ISO 21415-2   |
| Gluten Index     | min. 50                                      | PN-EN ISO 21415-2   |
| Liczba opadania  | min. 220 sek                                 | PN-EN-ISO 3093  |
| Białko           | min. 12,5 %                                  | Analizator NIR / PN-EN ISO 20483:2014-02  |

**3. Młyn Kamionka - parametry graniczne oraz metody oceny parametrów pszenicy.**

| Parametr         | Wymóg  | Metodyka  |
|------------------|--|---|
| Wilgotność       | max. 14,5 %                                  | Analizator elektroniczny / badania rozjemcze PN-ISO 712   |
| Zanieczyszczenia | max. 6 % (ogółem)<br>w tym nieużyte max. 2 % | dla żyta BN-88/9131-05, z zastrzeżeniem: obecność nasion innych zbóż max 1 %<br>dla pszenicy BN-88/9131-04, z zastrzeżeniem: obecność nasion innych zbóż max 1 %  |
| Gęstość          | min. 76 kg/hl                                | Analizator elektroniczny / badanie rozjemcze PN-ISO 7971-2  |
| Wyrównanie       | min. 75%                                     | Oznaczenie wyrównania ziarna polega na ręcznym przesianiu próbki 100 g ziarna na sicie o wymiarach oczek 20,0 x 2,5 mm dla pszenicy i 20,0 x 2,2 mm dla żyta, zważeniu zlotu z sita i wyliczenia wartości procentowej |
| Gluten           | min. 26 %                                    | PN-EN ISO 21415-2   |
| Gluten Index     | min. 50                                      | PN-EN ISO 21415-2   |
| Liczba opadania  | min. 220 sek                                 | PN-EN-ISO 3093  |
| Białko           | min. 12,5 %                                  | Analizator NIR / PN-EN ISO 20483:2014-02  |

**4. Młyn Kutno (GoodMills Polska Kutno Sp. z o. o.) - parametry graniczne oraz metody oceny parametrów pszenicy.**

| Parametr         | Wymóg  | Metodyka   |
|------------------|--|--|
| Wilgotność       | max. 14,5 %                                  | Analizator elektroniczny / badania rozjemcze PN-ISO 712  |
| Zanieczyszczenia | max. 6 % (ogółem)<br>w tym nieużyte max. 2 % | BN-88/9131-04  |
| Gęstość          | min. 76 kg/hl;                               | Analizator elektroniczny / badanie rozjemcze PN-ISO 7971-2   |
| Wyrównanie       | min. 75%                                     | Oznaczenie wyrównania ziarna pszenicy polega na ręcznym przesianiu próbki 100 g ziarna na sicie o wymiarach oczek 20,0 x 2,5 mm, zważeniu zlotu z sita i wyliczenia wartości procentowej |
| Gluten           | min. 26 %                                    | PN-EN ISO 21415-2  |
| Gluten Index     | min. 50                                      | PN-EN ISO 21415-2  |
| Liczba opadania  | min. 220 sek                                 | PN-EN-ISO 3093   |
| Białko           | min. 12,5 %                                  | Analizator NIR / PN-EN ISO 20483:2014-02   |