



SPECYFIKACJA POLSKI JOGURT NATURALNY

NUMER: LF / 38

DATA: 20.09.2023r.

WYDANIE: 9

STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK

ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN

FUNKCJA:

Brygadzysta Laboratorium UHT

PODPIS:

DATA:

20.09.2023

FUNKCJA:

Kierownik Wydziału Kontroli Jakości

PODPIS:

DATA:

20.09.2023

1. NAZWA PRODUKTU: **POLSKI JOGURT NATURALNY**



2. OPIS OGÓLNY

Surowcem do produkcji jogurtów jest mleko krowie poddane pasteryzacji, a następnie ukwaszone poprzez dodatek kultur bakterii jogurtowych.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1 Opakowaniem bezpośrednim jogurtów są kubki z polipropylenu zamykane szczelnie wieczkami termozgrzewalnymi lub wiaderka z polipropylenu (PP). W przypadku jogurtu pakowanego w wiaderka 1kg występuje dodatkowo termozgrzewalna platynka. Zawartość jogurtu w **kubku** wynosi **100g** lub **150g** lub **350g** lub inna; natomiast zawartość jogurtu w **wiaderku** wynosi **1 kg, 3 kg, 5 kg** lub inna. Opakowania jednostkowe kubki oraz wiaderka 1 kg pakowane są w tekturowe paletki i układane są na palecie. Opakowania jednostkowe powyżej 1 kg układane są na palecie.

Opakowania bezpośrednie jogurtów są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

3.1.2 Transport

Realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +8°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2 Dotyczące oznakowania

Oznakowanie jogurtów zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę i adres producenta,
- termin przydatności do spożycia: "Należy spożyć do:" data i nr partii na wieczku (kubek, wiadro powyżej 1 kg)
- termin przydatności do spożycia: "Należy spożyć do:" data i nr partii na spodzie opakowania (wiadro 1 kg)
- zawartość netto,
- warunki przechowywania,
- znak weterynaryjny w owalu: PL 20131601 WE,
- składniki: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych,
- wartość odżywcza w 100 g produktu:

wartość energetyczna 267 kJ/64kcal, tłuszcz 3,0g, w tym kwasy nasycone 2,0g, węglowodany 5,3g w tym cukry 5,3g, białko 3,9g, sól 0,10g.

EGZ. NR:

UŻYTKOWNIK:



SPECYFIKACJA POLSKI JOGURT NATURALNY

NUMER: LF / 38

DATA: 20.09.2023r.

WYDANIE: 9

STRONA: 2 STRON: 3

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
	Jogurt naturalny	
Wygląd	Konsystencja gęsta, jednolita, dopuszcza się lekki wyciek serwatki	Ocena organoleptyczna
Barwa	Barwa biała do lekko kremowej	
Smak i zapach	Lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych posmaków i zapachów, charakterystyczny dla jogurtu naturalnego	
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 3,0 Tolerancja $\pm 1,5$	wg PN-A-86130
Sucha masa, %	min. 11	
pH	min. 3,9	instrukcja producenta
Zawartość białka, %	Standard: 3,9 Tolerancja: $\pm 2,0$	Metoda Kejdahla
Zawartość węglowodanów, %	Standard: 5,3 Tolerancja: $\pm 2,0$	Metoda obliczeniowa
Metale	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Bakterie z grupy coli	< 10 cfu /g	PN-ISO 21528
Liczba pleśni i drożdży	< 10 cfu /g	PN-ISO 6611
Gronkowce koagulazo dodatnie	< 10 cfu /g	PN-ISO 6888
Salmonella	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA POLSKI JOGURT NATURALNY

NUMER: LF / 38

DATA: 20.09.2023r.

WYDANIE: 9

STRONA: 3 STRON: 3

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		X		X		X
Skorupiaki i produkty pochodne		X		X		X
Jaja i produkty pochodne*		X		X		X
Ryb i produkty pochodne		X		X		X
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		X		X		X
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		X		X		X
Soja i produkty pochodne		X		X		X
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	X		X		X	
Seler i produkty pochodne		X		X		X
Gorzyczka i produkty pochodne		X		X		X
Nasiona sezamu i produkty pochodne		X		X		X
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X		X		X
Łubin i produkty pochodne		X		X		X
Mięczaki i produkty pochodne		X		X		X

8. PRZECHOWYWANIE

POLSKI Jogurt Naturalny przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C:

- nie dłużej niż **40 dni** w opakowaniach **kubek**
- nie dłużej niż **30 dni** w opakowaniach **wiaderko 1 kg**
- nie dłużej niż **21 dni** w opakowaniach **wiaderko (3 kg, 5kg)**

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie 1881/2006 (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

 Zakład w Kościanie	SPECYFIKACJA WYROBU		Wydanie nr 2
	JOGURT NATURALNY Mlekovita Zakład w Kościanie		Data wydania: 22.11.2022
			Symbol: SW-09/K
			Nr egzemplarza: str. 1/3

1. NAZWA PRODUKTU: Jogurt naturalny.

1.1. RODZAJE:

Jogurt naturalny 3% tłuszczu 400 g.

2. OPIS OGÓLNY:

Produkt otrzymany ze znormalizowanego mleka, zagęszczanego przez dodatek białek mleka, następnie poddany procesom homogenizacji, pasteryzacji i fermentacji przy użyciu szczepionek termofilnych zawierających typowe, symbiotyczne szczepy bakterii jogurtowych (*Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*) nadających charakterystyczny smak i aromat.

3. SUROWIEC:

Surowcem do produkcji jest mleko pasteryzowane spełniające wymagania zawarte w Specyfikacji Surowcowej **SS-03 Mleko niskopasteryzowane** i/lub **SS-02 Mleko zbiorcze**, białka mleka wg Specyfikacji Dodatków **SD-18 Stabilizatory**, szczepionka liofilizowana lub głęboko mrożona wg Specyfikacji Dodatków **SD-06 Szczepionki**. Pochodzenie: Surowiec pochodzi z Polski

4. SKŁADNIKI PRODUKTU:

Składniki: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych.

5. PRZEZNACZENIE PRODUKTU:

Produkt może być spożywany bez ograniczeń z wyjątkiem osób uczulonych na składniki mleka krowiego. Doskonały do surówek, sosów, zup (po zahartowaniu), dipów.

6. WYMAGANIA TECHNICZNE:

6.1. DOTYCZĄCE SPOSOBU PAKOWANIA, PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU

6.1.1. OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE:

stanowi kubek (PS) lub (PP) o masie netto 400 g wg Specyfikacji Opakowań **SO-00 Opakowania bezpośrednie** i oraz wieczko o średnicy Ø 95,5 mm wg **SO-00 Opakowania bezpośrednie**. Opakowania bezpośrednie produktu są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem Unijnym w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...).

6.1.2. OPAKOWANIE ZBIORCZE:

stanowi tacka tekturowa z nadrukiem lub bez wg Specyfikacji Opakowań **SO-01 Opakowania zbiorcze**. W tacce może być zapakowane 12 szt. x 400 g.

6.1.3. OPAKOWANIE TRANSPORTOWE:

stanowi paleta EURO* wg Specyfikacji Opakowań **SO-02 Palety drewniane typu EPAL i EUR**. Opakowania zbiorcze umieszczane są na EURO palecie warstwami. Ułożona paleta owijana jest folią typu stretch w celu zabezpieczenia podczas transportu.

Gramatura/pojemność	Rodzaj opakowania zbiorczego	Ilość szt. w opakowaniu zbiorczym	Ilość warstw na palecie Euro	Ilość op. zbiorczych na warstwie
400 g	Tacka tekturowa	12	10	8

6.1.4. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE:

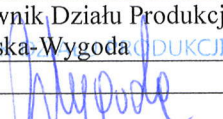
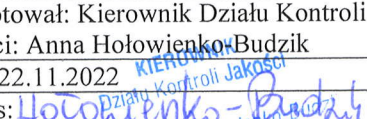
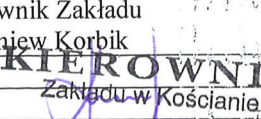
Realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temp. od +2 °C do +8 °C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książeczkę sanitarną.

Jogurt należy przechowywać w magazynie do tego przeznaczonym w temperaturze od +2 °C do +8 °C zabezpieczonym przed wpływem czynników atmosferycznych.

Termin przydatności do spożycia wynosi nie więcej niż 34 dni. Właściwe warunki przechowywania gwarantują obecność żywych kultur bakterii do końca terminu przydatności do spożycia produktu.

6.2. DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO:

Oznakowanie jogurtu naturalnego zawiera następujące informacje: nazwę wyrobu, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia (zwrot: „Należy spożyć do:”, po którym umieszcza się datę – dd mm rrrr), symbol partii produkcyjnej oraz symbol zakładu produkcyjnego – duże litery i cyfra umieszczana za terminem przydatności do spożycia, zawartość netto (objętość netto), warunki przechowywania, znak weterynaryjny w owalu PL 30111601 WE, zawartość tłuszczu, wartość odżywcza w 100 g produktu, podana w tabeli:

Opracował: Kierownik Działu Produkcji Monika Błaszowska-Wygoda	Akceptował: Kierownik Działu Kontroli Jakości: Anna Hołowienko-Budzik	Zatwierdził: Kierownik Zakładu w Kościanie: Zbigniew Korbik
Data: 22.11.2022	Data: 22.11.2022	Data: 22.11.2022
Podpis: 	Podpis: 	Podpis: 

mgr inż. Anna Hołowienko-Budzik

mgr inż. Zbigniew Korbik

 Zakład w Kościanie	SPECYFIKACJA WYROBU		Wydanie nr 2
	JOGURT NATURALNY Mlekovita Zakład w Kościanie		Data wydania: 22.11.2022
			Symbol: SW-09/K
			Nr egzemplarza: str. 2/3

Wartość odżywcza w	100 g
Wartość energetyczna	295 kJ/70 kcal
Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe	3,0 g 1,9 g
Węglowodany w tym cukry	4,8 g 4,8 g
Białko	6,0 g
Sól	0,1 g

*Zawartość soli wynika z naturalnie występującego sodu

7. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:

7.1. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE:

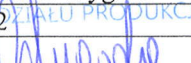


Cecha	Wymagania
Wygląd	Skrzep jednolity, dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie, skrzep rozbity
Barwa	Biała do lekko kremowej
Smak ,zapach	Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki
Konsystencja	Jednolita, zwarta

7.2. WYMAGANIA CHEMICZNE:

Cecha	Wymagania
Zawartość tłuszczu w %	3,0 tolerancja $\pm 0,5$
Zawartość białka w %	6,0 tolerancja $\pm 0,9$
Zawartość węglowodanów w %	4,8 tolerancja $\pm 0,7$
Zawartość suchej masy w %	$\geq 11,5$
Wartość pH	4,55 – 3,9
Zawartość metali	Ołów (Pb) - max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006 r. (wraz z późniejszymi zmianami)
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami)
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005 r. (wraz z późniejszymi zmianami)

7.3. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE:

Cecha	Wymagania
Enterobacteriaceae	< 10 cfu / 1g
Pleśnie i drożdże	≤ 50 cfu / 1g
Salmonella	nieobecne w 25 g
Listeria monocytogenes	nieobecne w 25 g

Opracował: Kierownik Działu Produkcji Monika Błaszowska-Wygoda	Akceptował: Kierownik Działu Kontroli Jakości: Anna Hołowienko-Budzik	Zatwierdził: Kierownik Zakładu w Kościanie: Zbigniew Korbik
Data: 22.11.2022	Data: 22.11.2022	Data: 22.11.2022
Podpis: 	Podpis: 	Podpis: 

mgr inż. Monika Błaszowska-Wygoda

mgr inż. Anna Hołowienko-Budzik

mgr inż. Zbigniew Korbik

 Zakład w Kościanie	SPECYFIKACJA WYROBU		Wydanie nr 2
	JOGURT NATURALNY Mlekovita Zakład w Kościanie		Data wydania: 22.11.2022
			Symbol: SW-09/K
			Nr egzemplarza: str. 3/3

8. ALERGENY:

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	zawiera		możliwość zakażenia krzyżowego		wymaga oznakowania dodatkowego	
	tak	nie	tak	nie	tak	nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

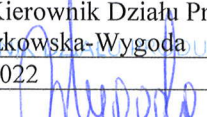
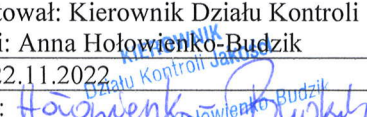
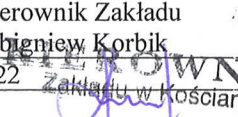
9. GENETYCZNIE ZMODYFIKOWANE ORGANIZMY (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

10. PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE

Produkt Jogurt naturalny nie jest poddawany działaniu promieniowania jonizującego i nie wymaga specjalnego oznakowania zgodnie z Dyrektywą 1999/2 oraz Dyrektywą 1999/3 dotyczącą środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego.

11. PRODUKT SPEŁNIA WYMAGANIA AKTUALNIE OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW PRAWA.

Opracował: Kierownik Działu Produkcji Monika Błaszczowska-Wygoda	Akceptował: Kierownik Działu Kontroli Jakości: Anna Hołowienko-Budzik	Zatwierdził: Kierownik Zakładu w Kościanie: Zbigniew Korbik
Data: 22.11.2022	Data: 22.11.2022	Data: 22.11.2022
Podpis: 	Podpis: 	Podpis: 

mgr inż. Monika Błaszczowska-Wygoda

mgr inż. Anna Hołowienko-Budzik

mgr inż. Zbigniew Korbik



SM Mlekovita
Zakład w Kościanie
Filia w Pyrzycach

SPECYFIKACJA WYROBU

SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY

Wydanie nr 13

Data: 12.01.2023

Symbol: SW-20/P

str./str. 1/4

1. Nazwa produktu: SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY

1.1. Rodzaje: produkuje się trzy rodzaje sera twarogowego półtłustego: „krajanka-folia”, „krajanka-1 kg (ser twarogowy cięty ręcznie w prostopadłości i zapakowany w pergamin, a następnie w folię próżniową) oraz „krajanka-5 kg” (ser twarogowy cięty ręcznie w prostopadłości i zapakowany w folię próżniową).

2. Opis ogólny: ser twarogowy półtłusty jest produktem otrzymanym z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek czystych kultur mleczarskich.

3. Surowiec: surowcem do produkcji sera twarogowego półtłustego jest mleko segregowane, na podstawie *Deklaracji*, od dostawców, którzy nie karmią krów paszami i dodatkami paszowymi mającymi w swoim składzie GMO, odpowiadające wymaganiom SPECYFIKACJI SUROWCOWEJ SS-04 Mleko wysoko pasteryzowane.

4. Przeznaczenie produktu: produkt może być spożywany bez ograniczeń z wyjątkiem osób uczulonych na składniki mleka krowiego. Może być spożywany bez żadnej obróbki termicznej lub po obróbce termicznej jak: gotowanie, pieczenie, itp.

5. Wymagania techniczne

5.1. Dotyczące sposobu pakowania, przechowywania i transportu

5.1.1. Opakowanie jednostkowe: ser twarogowy półtłusty pakowany jest w papier pergaminowy oraz w folię termokurczliwą wg Specyfikacji Opakowań: SO-11 Papier pergaminowy do twarogu, SO-25 Materiał opakowaniowy ECO, SO-12 Worek foliowy do twarogu. Materiały te posiadają atest PZH o dopuszczeniu do pakowania środków spożywczych. Masa jednego sera twarogowego powinna wynosić: ok. 300g dla „krajanka-folia”, ok. 1kg dla „krajanka-1 kg” oraz 5 kg dla „krajanka-5 kg”.

5.1.2. Opakowanie zbiorcze: ser twarogowy półtłusty w opakowaniach jednostkowych umieszczany jest w pojemnikach z tworzywa sztucznego.

5.1.3. Opakowanie transportowe: opakowania zbiorcze umieszczane są na paletach EURO wg Specyfikacji Opakowań SO-00 Paleta Euro. Ułożona paleta owijana jest folią typu stretch w celu zabezpieczenia podczas transportu.

5.1.4. Transport i przechowywanie: realizowany jest tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temp. od 2 °C do 8 °C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książeczkę sanitarną.

Ser twarogowy półtłusty należy przechowywać w magazynie chłodniczym w temperaturze od 2 °C do 8 °C. Chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Termin przydatności do spożycia wynosi 14 dni. Może on ulec zmianie na podstawie własnych badań laboratoryjnych po próbach przechowywalniczych.

5.2. Dotyczące oznakowania opakowania jednostkowego:

- Nazwa wyrobu: *SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY*
- Nazwa i adres producenta: *SM MLEKOVITA, ul. Ludowa 122, 18-200 Wysokie Mazowieckie, Zakład w Kościanie Filia w Pyrzycach, www.mlekovita.com.pl*
- Zawartość netto (masa netto): *Produkt ważony w obecności nabywcy.*
- Znak weterynaryjny w owalu: *PL 32121601 WE*
- Warunki przechowywania: *Przechowywać w temperaturze od +2 °C do +8 °C.*
- Kod kreskowy
- Termin przydatności do spożycia. Zwrot (po którym umieszcza się datę w formacie dd-mm-rrrr): *Należy spożyć do: data i nr partii na etykiecie.*
- Numer partii produkcyjnej. Zwrot (po którym umieszcza się nr partii produkcyjnej): *Nr partii.*
- Wartość odżywcza 100g produktu, podana w tabeli:

Wartość odżywcza 100g produktu:

Wartość energetyczna 439 kJ/104 kcal

Opracował: Kierownik Działu Kontroli Jakości – Ewa Stefanicka	Akceptował: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji – Karol Rudnicki	Zatwierdził: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji – Karol Rudnicki
Data: 12.01.2023 Kierownik Działu Kontroli Jakości	Data: 12.01.2023 Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji	Data: 12.01.2023 Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji
Podpis: Ewa Stefanicka i systemów jakości	Podpis: mgr inż. Karol Rudnicki	Podpis: Karol Rudnicki



SM Mlekovita
Zakład w Kościanie
Filia w Pyrzycach

SPECYFIKACJA WYROBU

SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY

Wyd. nr 13

Data: 12.01.2023

Symbol: SW-20/P

str./str. 2/4

Tłuszcz	3,5 g
w tym kwasy nasycone	2,3 g
Węglowodany	2,2 g
w tym cukry	2,2 g
Białko	16 g
Sól	0,1 g

Zawartość soli wynika z naturalnie występującego sodu.

- Inne: Wyprodukowano z mleka pasteryzowanego.

6. Wymagania

6.1. Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania
Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie
Struktura i konsystencja	Konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna lub lekko krucha
Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji

6.2. Wymagania chemiczne

Cechy	Wymagania
Zawartość wody, % nie więcej niż	78
Zawartość tłuszczu %	3,5% tolerancja $\pm 1,0$
Zawartość białka w %	16% tolerancja $\pm 2,0$
Zawartość węglowodanów w %	2,2% tolerancja $\pm 0,5$
Kwasowość °SH, nie wyższa niż	100
Zawartość metali	Ołów (Pb) – max. 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006 (wraz z późniejszymi zmianami)
Zawartość pestycydów	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005 (wraz z późniejszymi zmianami)
Zawartość Aflatoksyny M1	Max 0,050 µg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006 (wraz z późniejszymi zmianami)
Dioksyny i PCB	Suma Dioksyn max. 2,0 pg/g tłuszczu Suma Dioksyn i PCB max. 4,0 pg/g tłuszczu Suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40ng/g tłuszczu

6.3. Wymagania mikrobiologiczne

Cechy	Wymagania
Escherichia coli	M \leq 1000 c=2 n=5 m=100
Staphylococcus aureus	M \leq 100 c=2 n=5 m=10
Liczba pleśni	≤ 50 jtk/g
Liczba drożdży	≤ 100 jtk/g
Salmonella	nieobecne w 25g
Listeria monocytogenes	nieobecne w 25g

M- wartość maksymalna liczby drobnoustrojów. Wynik uznaje się za niezadowalający jeżeli liczba drobnoustrojów w jednej lub kilku badanych próbkach ma wartość M lub ją przekracza

c- liczba próbek, w których dopuszcza się liczbę drobnoustrojów pomiędzy m, a M- wynik uznaje się za zadowalający jeżeli liczba

Opracował: Kierownik Działu Kontroli Jakości – Ewa Stefanicka	Akceptował: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji – Karol Rudnicki	Zatwierdził: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji – Karol Rudnicki
Data: 12.01.2023 Kierownik działu kontroli jakości	Data: 12.01.2023 Kierownik Produkcji	Data: 12.01.2023 Kierownik Zakładu
Podpis: Ewa Stefanicka	Podpis: Karol Rudnicki	Podpis: Karol Rudnicki



SM Mlekovita
Zakład w Kościanie
Filia w Pyrzycach

SPECYFIKACJA WYROBU

SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY

Wydanie nr 13

Data: 12.01.2023

Symbol: SW-20/P

str./str. 3/4

drobnoustrojów w pozostałych próbkach ma wartość m, lub niższą

m- wartość graniczna liczby drobnoustrojów- wynik uznaje się za zadowalający jeżeli we wszystkich badanych próbkach liczba drobnoustrojów nie przekracza wartości „m”

n- liczba próbek pobranych do badań

7. Występowanie alergenów w produkcji:

Lista alergenów zgodnie z aktualnym rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011	Zawiera	
	tak	nie
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) z wyjątkiem: 1. serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych lub alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego stosowanych w napojach spirytusowych i innych napojach alkoholowych 2. laktitolu	x	
Skorupiaki i produkty pochodne		x
Jaja i produkty pochodne		x
Ryby i produkty pochodne		x
Orzechy ziemne/arachidowe i produkty pochodne		x
Soja i produkty pochodne , z wyjątkiem: 1. całkowicie rafinowanych oleju sojowego i tłuszczu sojowego oraz produktów pochodnych, o ile Obróbka , jakiej je poddano , nie wpłynie na zwiększenie alergenicności określonej przez EFSA dla produktu z którego powstały 2. mieszaniny naturalnych tokoferoli , naturalnego D- alfatokoferolu, naturalnego octanu D- alfa- tokoferolu, naturalnego bursztynianu D- alfa- tokoferolu pochodzenia sojowego 3. fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego 4. estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x
Zboża zawierające gluten (np. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona/ orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) oraz produkty pochodne , z wyjątkiem: 1. syropów glukozowych na bazie pszenicy, w tym glukozy (dekstrozy) oraz produktów pochodnych , o ile obróbka , jakiej je poddano , nie wpłynie na zwiększenie alergenicności określonej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFTA) dla produktu , z którego powstały 2. maltodekstryn na bazie pszenicy oraz produktów pochodnych, o ile obróbka , jakiej je poddano , nie wpłynie na zwiększenie alergenicności określonej przez EFTA dla produktu, z którego powstały 3. syropów glukozowych na bazie jęczmienia 4. - zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych lub alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego stosowanych w napojach spirytusowych i innych napojach alkoholowych		x
Gorzycza i produkty pochodne		x
Seler i produkty pochodne		x

Opracował: Kierownik Działu Kontroli Jakości – Ewa Stefanicka	Akceptował: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji – Karol Rudnicki	Zatwierdził: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji – Karol Rudnicki
Data: 12.01.2023	Data: 12.01.2023	Data: 12.01.2023
Podpis: Ewa Stefanicka	Podpis: Karol Rudnicki	Podpis: Karol Rudnicki



SM Mlekovita
Zakład w Kościanie
Filia w Pyrzycach

SPECYFIKACJA WYROBU

SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY

Wyd. nr 13

Data: 12.01.2023

Symbol: SW-20/P

str./str. 4/4

Orzechy np. migdały, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia Dwutlenek produkty pochodne, Dwutlenek wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych lub alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego stosowanych Dwutlenek napojach spirytusowych Dwutlenek innych napojach alkoholowych

x

Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂

x

Łubin i produkty pochodne

x

Mięczaki i produkty pochodne

x

8. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Powołując się na rozporządzenie nr 1829/2003/WE z dnia 22 września (wraz z późniejszymi zmianami) w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy i rozporządzenie nr 1830/2003/WE z dnia 22 września (wraz z późniejszymi zmianami) dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie oświadczamy, iż **nasz produkt nie zawiera składników genetycznie zmodyfikowanych.**

Opracował: Kierownik Działu Kontroli Jakości –
Ewa Stefanicka

Data: 12.01.2023
Dział Kontroli Jakości
i systemów jakości

Podpis: Ewa Stefanicka

Akceptował: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji –
Karol Rudnicki

Data: 12.01.2023
Kierownik Zakładu
Kierownik Produkcji

Podpis: Karol Rudnicki

Zatwierdził: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji –
Karol Rudnicki

Data: 12.01.2023
Kierownik Zakładu
Kierownik Produkcji

Podpis: Karol Rudnicki



SM Mlekovita
Zakład w Kościanie
Filia w Pyrzycach

SPECYFIKACJA WYROBU

SER TWAROGOWY TŁUSTY

Wyd. nr 13

Data: 12.01.2023

Symbol: SW-21/P

str./str. 1/4

1. Nazwa produktu: SER TWAROGOWY TŁUSTY

1.1. Rodzaje: produkuje się tylko jeden rodzaj sera twarogowego tłustego: „krajankę” – ser twarogowy cięty ręcznie w prostopadłością i zapakowany w pergamin, a następnie w folię próżniową.

2. Opis ogólny: ser twarogowy tłusty jest produktem otrzymanym z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

3. Surowiec: surowcem do produkcji serów twarogów tłustych jest mleko segregowane, na podstawie *Deklaracji*, od dostawców, którzy nie karmią krów paszami i dodatkami paszowymi mającymi w swoim składzie GMO, odpowiadające wymaganiom SPECYFIKACJI SUROWCOWEJ SS-04 Mleko wysoko pasteryzowane.

4. Przeznaczenie produktu: produkt może być spożywany bez ograniczeń z wyjątkiem osób uczulonych na składniki mleka krowiego. Może być spożywany bez żadnej obróbki termicznej lub po obróbce termicznej jak: gotowanie, pieczenie, itp.

5. Wymagania techniczne

5.1. Dotyczące sposobu pakowania, przechowywania i transportu

5.1.1. Opakowanie jednostkowe: ser twarogowy tłusty pakowany jest w papier pergaminowy oraz w folię termokurczliwą wg Specyfikacji Opakowań: SO-25 Materiał opakowaniowy ECO, SO-12 Worek foliowy do twarogu. Materiały te posiadają atest PZH o dopuszczeniu do pakowania środków spożywczych. Masa jednego sera twarogowego (krajanki) powinna wynosić ok 300g.

5.1.2. Opakowanie zbiorcze: ser twarogowy tłusty w opakowaniach jednostkowych umieszczany jest w pojemnikach z tworzyw sztucznych

5.1.3. Opakowanie transportowe: opakowania zbiorcze umieszczane są na paletach EURO wg Specyfikacji Opakowań SO-00 Paleta Euro. Ułożona paleta owijana jest folią typu stretch w celu zabezpieczenia podczas transportu.

5.1.4. Transport i przechowywanie: realizowany jest tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temp. od 2 °C do 8 °C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książeczkę sanitarną.

Ser twarogowy tłusty należy przechowywać w magazynie chłodniczym w temperaturze od 2 °C do 8 °C. Chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Termin przydatności do spożycia wynosi 14 dni. Może on ulec zmianie na podstawie własnych badań laboratoryjnych po próbach przechowywalniczych.

5.2. Dotyczące oznakowania opakowania jednostkowego:

- Nazwa wyrobu: *SER TWAROGOWY TŁUSTY*
- Nazwa i adres producenta: *SM MLEKOVITA, ul. Ludowa 122, 18-200 Wysokie Mazowieckie, Zakład w Kościanie, Filia w Pyrzycach www.mlekovita.com.pl*
- Zawartość netto (masa netto): *Produkt ważony w obecności nabywcy.*
- Znak weterynaryjny w owalu:

PL

32121601

WE

- Warunki przechowywania: *Przechowywać w temperaturze od +2 °C do +8 °C.*
- Kod kreskowy
- Termin przydatności do spożycia. Zwrot (po którym umieszcza się datę w formacie dd-mm-rrrr): *Należy spożyć do: data i nr partii na etykiecie.*
- Numer partii produkcyjnej. Zwrot (po którym umieszcza się nr partii produkcyjnej): *Nr partii.*
- Wartość odżywcza 100g produktu, podana w tabeli:

Wartość odżywcza 100g produktu:	
Wartość energetyczna	822 kJ/198 kcal
Tłuszcz w tym kwasy nasycone	16,0 g 10,4 g
Węglowodany	2,5 g

Opracował: Kierownik Działu Kontroli Jakości – Ewa Stefanicka	Akceptował: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji – Karol Rudnicki	Zatwierdził: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji – Karol Rudnicki
Data: 12.01.2023 Działu kontroli jakości	Data: 12.01.2023 Kierownik Produkcji	Data: 12.01.2023 Kierownik Produkcji
Podpis: Ewa Stefanicka	Podpis: Karol Rudnicki	Podpis: Karol Rudnicki



SM Mlekovita
Zakład w Kościanie
Filia w Pyrzycach

SPECYFIKACJA WYROBU

SER TWAROGOWY TŁUSTY

Wyd. nr 13

Data: 12.01.2023

Symbol: SW-21/P

str./str. 2/4

w tym cukry	2,5 g
Białko	11,0 g
Sól	0,1 g

Zawartość soli wynika z naturalnie występującego sodu.

- Inne: Wyprodukowano z mleka pasteryzowanego.

6. Wymagania

6.1. Wymagania organoleptyczne

Cechy	Wymagania
Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie
Struktura i konsystencja	Konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna lub lekko krucha
Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji

6.2. Wymagania chemiczne

Cechy	Wymagania
Zawartość wody, % nie więcej niż	72%
Zawartość tłuszczu %	16% tolerancja $\pm 3,0$
Zawartość białka w %	11% tolerancja $\pm 2,2$
Zawartość węglowodanów w %	2,5% tolerancja $\pm 0,5$
Kwasowość $^{\circ}\text{SH}$, nie wyższa niż	75
Zawartość metali	Ołów (Pb) – max. 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006 (wraz z późniejszymi zmianami)
Zawartość pestycydów	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005 (wraz z późniejszymi zmianami)
Zawartość Aflatoksyny M1	Max 0,050 $\mu\text{g/kg}$ wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006 (wraz z późniejszymi zmianami)
Dioksyny i PCB	Suma Dioksyn max. 2,0 pg/g tłuszczu Suma Dioksyn i PCB max. 4,0 pg/g tłuszczu Suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40ng/g tłuszczu

6.3. Wymagania mikrobiologiczne

Cechy	Wymagania
Escherichia coli	$M \leq 1000$ $c=2$ $n=5$ $m=100$
Staphylococcus aureus	$M \leq 100$ $c=2$ $n=5$ $m=10$
Liczba pleśni	≤ 50 jtk/g
Liczba drożdży	≤ 100 jtk/g
Salmonella	nieobecne w 25g
Listeria monocytogenes	nieobecne w 25g

M- wartość maksymalna liczby drobnoustrojów. Wynik uznaje się za niezadowalający jeżeli liczba drobnoustrojów w jednej lub kilku badanych próbkach ma wartość M lub ją przekracza

c- liczba próbek, w których dopuszcza się liczbę drobnoustrojów pomiędzy m, a M- wynik uznaje się za zadowalający jeżeli liczba

Opracował: Kierownik Działu Kontroli Jakości – Ewa Stefanicka	Akceptował: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji– Karol Rudnicki	Zatwierdził: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji– Karol Rudnicki
Data: 12.01.2023	Data: 12.01.2023	Data: 12.01.2023
Podpis: Ewa Stefanicka	Podpis: Karol Rudnicki	Podpis: Karol Rudnicki



SM Mlekovița
Zakład w Kościanie
Filia w Przyskach

SPECYFIKACJA WYROBU

SER TWAROGOWY TŁUSTY

Wyd. nr 13

Data: 12.01.2023

Symbol: SW-21/P

str./str. 3/4

drobnoustrojów w pozostałych próbkach ma wartość m, lub niższą

m- wartość graniczna liczby drobnoustrojów- wynik uznaje się za zadowalający jeżeli we wszystkich badanych próbkach liczba drobnoustrojów nie przekracza wartości „m”

n- liczba próbek pobranych do badań

7. Występowanie alergenów w produkcji:

Lista alergenów zgodnie z aktualnym rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011	Zawiera	
	tak	nie
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) z wyjątkiem: 1. serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych lub alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego stosowanych w napojach spirytusowych i innych napojach alkoholowych 2. laktitolu	x	
Skorupiaki i produkty pochodne		x
Jaja i produkty pochodne		x
Ryby i produkty pochodne		x
Orzechy ziemne/arachidowe i produkty pochodne		x
Soja i produkty pochodne , z wyjątkiem: 1. całkowicie rafinowanych oleju sojowego i tłuszczu sojowego oraz produktów pochodnych, o ile Obróbka , jakiej je poddano , nie wpłynie na zwiększenie alergenicności określonej przez EFSA dla produktu z którego powstały 2. mieszaniny naturalnych tokoferoli , naturalnego D- alfatokoferolu, naturalnego octanu D- alfa- tokoferolu, naturalnego bursztynianu D- alfa- tokoferolu pochodzenia sojowego 3. fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego 4. estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x
Zboża zawierające gluten (np. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona/ orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) oraz produkty pochodne , z wyjątkiem: 1. syropów glukozowych na bazie pszenicy, w tym glukozy (dekstrozy) oraz produktów pochodnych , o ile obróbka , jakiej je poddano , nie wpłynie na zwiększenie alergenicności określonej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFTA) dla produktu , z którego powstały 2. maltodekstryn na bazie pszenicy oraz produktów pochodnych, o ile obróbka , jakiej je poddano , nie wpłynie na zwiększenie alergenicności określonej przez EFTA dla produktu, z którego powstały 3. syropów glukozowych na bazie jęczmienia 4. - zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych lub alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego stosowanych w napojach spirytusowych i innych napojach alkoholowych		x
Gorzycza i produkty pochodne		x
Seler i produkty pochodne		x

Opracował: Kierownik Działu Kontroli Jakości – Ewa Stefanicka	Akceptował: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji – Karol Rudnicki	Zatwierdził: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji – Karol Rudnicki
Data: 12.01.2023	Data: 12.01.2023	Data: 12.01.2023
Podpis: Ewa Stefanicka	Podpis: Karol Rudnicki	Podpis: Karol Rudnicki



SM Mlekovita
Zakład w Kościanie
Filia w Pырzycach

SPECYFIKACJA WYROBU

SER TWAROGOWY TŁUSTY

Wyd. nr 13

Data: 12.01.2023

Symbol: SW-21/P

str./str. 4/4

Orzechy np. migdały, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia Dwutlenek produkty pochodne, Dwutlenek wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych lub alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego stosowanych Dwutlenek napojach spirytusowych Dwutlenek innych napojach alkoholowych

x

Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂

x

Łubin i produkty pochodne

x


Mięczaki i produkty pochodne

x

8. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Powołując się na rozporządzenie nr 1829/2003/WE z dnia 22 września (wraz z późniejszymi zmianami) w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy i rozporządzenie nr 1830/2003/WE z dnia 22 września (wraz z późniejszymi zmianami) dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie oświadczamy, iż **nasz produkt nie zawiera składników genetycznie zmodyfikowanych.**

Opracował: Kierownik Działu Kontroli Jakości – Ewa Stefanicka	Akceptował: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji– Karol Rudnicki	Zatwierdził: Kierownik Zakładu Kierownik Produkcji– Karol Rudnicki
Data: 12.01.2023 działu kontroli jakości	Data: 12.01.2023 Kierownik Produkcji	Data: 12.01.2023 Kierownik Produkcji
Podpis: Ewa Stefanicka	Podpis: Karol Rudnicki	Podpis: Karol Rudnicki

 <p>Zakład w Kaliszu</p>	<p>SPECYFIKACJA / SPECIFICATION</p> <p>SEREK ŚMIETANKOWY WYPASIONY /CREAM CHEESE WYPASIONY</p>	<p>Numer/Number: SW-08/KS</p> <p>Data/Date: 01.07.2020</p> <p>Wydanie /Edition: 7</p> <p>Strona/ page: 1 stron: 9</p>
---	--	--

1. NAZWA PRODUKTU / PRODUCT NAME:

- SEREK ŚMIETANKOWY WYPASIONY / CREAM CHEESE WYPASIONY,
- SEREK ŚMIETANKOWY ZE SZCZYPIORKIEM WYPASIONY / CREAM CHEESE WITH CHIVES WYPASIONY,
- SEREK ŚMIETANKOWY Z ZIOŁAMI WYPASIONY / CREAM CHEESE WITH HERBS WYPASIONY,
- SEREK ŚMIETANKOWY Z CZOSNKIEM WYPASIONY / CREAM CHEESE WITH GARLIC WYPASIONY,
- SEREK ŚMIETANKOWY Z CHRZANEM WYPASIONY / CREAM CHEESE WITH HORSE RADISH WYPASIONY,
- SEREK ŚMIETANKOWY Z SUSZONYMI POMIDORAMI WYPASIONY / CREAM CHEESE WITH DRIED TOMATOES WYPASIONY.

2. OPIS OGÓLNY / GENERAL DESCRIPTION:

Ser twarogowy śmietankowy jest wyprodukowany ze śmietanki ukwaszonej przy użyciu czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej i podpuszczki metodą termowirówkową z dodatkami funkcjonalnymi i smakowymi / Curd cheese is made of cream acidified using pure cultures of lactic acid bacteria and rennet with thermo-centrifugal method with functional additives and flavorings.


3. WYMAGANIA TECHNICZNE / TECHNICAL REQUIREMENTS:

3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu / Regarding the way of packaging and transport

3.1.1 Serki śmietankowe wypasione pakowane są w / Cream sandwich cheese are packing in:

- kubki z przykrywką z folii polipropylenowej z nadrukiem o zawartości 125 g (Specyfikacja nr SO-15) zgrzewane platynką aluminiową termozgrzewalną (specyfikacja nr SO-16). Kubki pakowane są w kartonowe paletki (specyfikacja nr SO-113) po 12 sztuk i układane na palety po 192 szt. w 16 warstwach / cups with a lid made of polypropylene foil with a print content of 125 g (Specification No. SO-15) with closed aluminum lid heat-sealable (specification No SO-16). The cups are packed in cardboard trays (specification No SO-113) of 12 pieces and put on pallets of 192 pieces in 16 layers;
- wiaderka 1 kg (specyfikacja SO-55) zamykane platynką (specyfikacja SO-71) układane w paletki (specyfikacja SO-59) po 6 szt. ustawiane na palety w ilości 80 szt. w 10 warstwach. / polypropylene pail (specification No SO-55) closed aluminum lid heat-sealable (specification No SO-71) with a polypropylene lid, are packed in cardboard trays (specification No SO-59) of 6 pieces and put on pallets of 80 pieces in 10 layers
- białe wiadra polipropylenowe z pokrywami po 10 kg (specyfikacja nr SO-19) ustawiane na palety po 44 szt. w 4 warstwach / white polypropylene buckets of 10 kg (specification No SO-19) with a polypropylene lid are put on pallets of 44 pieces in 4 layers.
- białe wiadra polipropylenowe z pokrywami po 5 kg (specyfikacja nr SO-67) ustawiane na palety po 60 szt. w 4 warstwach / white polypropylene buckets of 5 kg (specification No SO-67) with a polypropylene lid are put on pallets of 60 pieces in 4 layers.

Opakowania bezpośrednie produktu są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (z późniejszymi zmianami). / A direct packaging of the product is

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWY WYPASIONY /CREAM CHEESE WYPASIONY	Numer/Number: SW-08/KS
		Data/Date: 01.07.2020
		Wydanie /Edition: 7
		Strona/ page: 2 stron: 9

allowed for packaging food products in accordance with Regulation (WE) 1935/2004 (with subsequent amendmends).


3.1.2 Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 2°C do + 8°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu. / Transport is realized only by means of transport with protects products from contamination, damage in refrigerant conditions at + 2 ° C to + 8 ° C. Mean of transport is autorized to transport foodstuffs and has valid sanitary documents.

3.2 Dotyczące oznakowania / Concerning marking:

Oznakowanie zawiera następujące informacje / Labeling of primary packaging contains the following information:

- nazwę produktu / product name,
- nazwę i adres podmiotu wprowadzającego do obrotu / name and address of the placing entity on the market,
- składniki / ingredients:

Serek śmietankowy WYPASIONY / Cream cheese Wypasiony	Składniki / Ingredients:
śmietankowy / cream	<u>ser</u> twarogowy śmietankowy, sól, białka <u>mleka</u> / Curd cream <u>cheese</u> , salt, <u>milk</u> protein.
ze szczypiorkiem / with chives	<u>ser</u> twarogowy śmietankowy, mieszanka szczypiorkowa (szczypiorek 0,3%, cebula, <u>laktoza</u> (z <u>mleka</u>), naturalny aromat cebulowy, czosnek), sól, białka <u>mleka</u> / Curd cream <u>cheese</u> , chives mix (chives 0,3%, onion, <u>lactose</u> (from <u>milk</u>), natural onion aroma, garlic), salt, <u>milk</u> protein.
z ziołami / with herbs	<u>ser</u> twarogowy śmietankowy, mieszanka przypraw i ziół (przyprawy i warzywa 0,49 %: papryka czerwona, cebula, pieprz czerwony, czosnek; zioła 0,21%: bazylia, cząber, majeranek), sól, białka <u>mleka</u> / Curd cream <u>cheese</u> , spices and herbs mix (spices and vegetables 0,49%: red paprika, onion, red pepper, garlic, herbs 0,21%: basil, savory, marjoram), salt, <u>milk</u> protein.
z czosnkiem / with garlic	<u>ser</u> twarogowy śmietankowy, czosnek (1,2 %), białka <u>mleka</u> , sól / Curd cream <u>cheese</u> , garlic (1,2 %, milk protein, salt.
z chrzanem / with horseradish	<u>ser</u> twarogowy śmietankowy, chrzan (8 %), białka <u>mleka</u> , sól / Curd cream <u>cheese</u> , horseradish (8 %), milk protein, salt.
Z suszonymi pomidorami / with dried tomatoes	<u>ser</u> twarogowy śmietankowy, warzywa (pomidor 1,2 %, cebula, czosnek), suszone pomidory 1 %, białka mleka, sól, przyprawy (pieprz, chilli, liść laurowy, ziele angielskie), naturalny aromat / Curd cream <u>cheese</u> , vegetables (tomato 1,2 %, onion, garlic), dried tomatoes 1 %, milk protein, salt, spices (pepper, chillies, bay leaf, allspice), natural aroma

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWY WYPASIONY /CREAM CHEESE WYPASIONY	Numer/Number: SW-08/KS
		Data/Date: 01.07.2020
		Wydanie /Edition: 7
		Strona/ page: 3 stron: 9


- znak firmowy / trademark,
- masę netto / net weight,
- termin przydatności do spożycia (należy spożyć do: dzień/miesiąc/rok/nr partii produkcyjnej) / shelf life (use by: day/month/year/batch number),
- wartość odżywczą w 100 g produktu / Nutritional value per 100 g of product:

Serek śmietankowy WYPASIONY / Cream cheese WYPASIONY	Wartość odżywcza w 100 g /Nutritional value per 100 g						
	Wartość energetyczna /Energy	Tłuszcz /Fat	w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ in saturated fatty acids	Węglowodany /Carbohydrate	w tym cukry /including sugars	Białko /Protein	Sól /Salt
śmietankowy / cream	954 kJ /231 kcal	21 g	14 g	3,7 g	3,5 g	6,7 g	0,68 g
ze szczypiorkiem / with chives	961 kJ /232 kcal	21 g	14 g	4,1 g	3,6 g	6,7 g	0,68 g
z ziołami / with herbs	961 kJ /232 kcal	21 g	14 g	4,1 g	3,6 g	6,7 g	0,70 g
z czosnkiem /with garlic	969 kJ /234 kcal	21 g	14 g	4,4 g	3,4 g	6,9 g	0,68 g
Z chrzanem / with horseradish	899 kJ /217 kcal	19 g	13 g	4,8 g	3,7 g	6,7 g	0,71 g
Z suszonymi pomidorami / with dried tomatoes	949 kJ /229 kcal	20 g	13 g	5,3 g	4,1 g	7,0 g	0,71 g

- warunki przechowywania, postępowanie po otwarciu opakowania / the storage conditions, proceeding after opening the package,
- weterynaryjny znak identyfikacyjny Zakładu producenta / oval veterinary sign: PL 30611601 WE.

4. PRZEZNACZENIE PRODUKTU / PRODUCT DESIGNATION:


Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia, a także do różnych zastosowań kulinarnych na bazie sera śmietankowego. Produkt przeznaczony jest dla wszystkich grup konsumentów powyżej 1 roku życia z wyłączeniem osób wykazujących alergię na białka mleka i laktozę / The product is intended for direct consumption as well as for various culinary uses based on curd cream cheese. The product is intended for all consumer groups over 1 year of age, excluding people who are allergic to milk proteins and lactose.

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWY WYPASIONY /CREAM CHEESE WYPASIONY	Numer/Number: SW-08/KS
		Data/Date: 01.07.2020
		Wydanie /Edition: 7
		Strona/ page: 4 stron: 9


5. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE / ORGANOLEPTICAL, CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

5.1 Wymagania organoleptyczne / Organoleptical requirements:

Serek śmietankowy WYPASIONY / Cream cheese WYPASIONY	Smak i zapach /Taste and aroma	Barwa / Colour	Konsystencja / Consistency
śmietankowy / cream	Świeży, czysty, lekko słony, lekko kwaśny, twarogowy / Fresh, pure, slightly salty, slightly sour, curd	Biała do lekko kremowej / White to light cream	Jednolita, pastowata, bez grudek, dopuszcza się lekki opływ serwatki / Uniform, pasty, without of lumps, light is allowed to flow around the whey
ze szczypiorkiem / with chives	Świeży, czysty, lekko słony, lekko kwaśny, twarogowy, dodatkowo smak i zapach charakte- rystyczny dla użytych mieszanek przyprawowych / Fresh, pure, slightly salty, slightly sour, curd, the taste and smell cha- racteristic of the used spice blends	Widoczne cząstki użytych mieszanek przyprawowych / Visible particles of used spice blends	Jednolita, pastowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków, dopuszcza się lekki opływ serwatki / Uniform, pasty, without of lumps, visible particles of additives used, light is allowed to flow around the whey
z ziołami / with herbs	Świeży, czysty, lekko słony, lekko kwaśny, twarogowy, dodatkowo smak i zapach charakte- rystyczny dla użytych mieszanek przyprawowych i zioło- wych / Fresh, pure, sli- ghtly salty, slightly sour, curd, the taste and smell characteristic of the used spice and herbal blends	Widoczne cząstki użytych mieszanek przyprawowych i ziołowych / Visible particles of used spice and herbal blends	Jednolita, pastowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków, dopuszcza się lekki opływ serwatki / Uniform, pasty, without of lumps, visible particles of additives used, light is allowed to flow around the whey

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWY WYPASIONY /CREAM CHEESE WYPASIONY	Numer/Number: SW-08/KS
		Data/Date: 01.07.2020
		Wydanie /Edition: 7
		Strona/ page: 5 stron: 9

Serek śmietankowy WYPASIONY / Cream cheese WYPASIONY	Smak i zapach /Taste and aroma	Barwa / Colour	Konsystencja / Consistency
z czosnkiem /with garlic	Świeży, czysty, lekko słony, lekko kwaśny, twarogowy, dodatkowo smak i zapach charakte- rystyczny dla czosnku / Fresh, pure, slightly salty, slightly sour, curd, the taste and smell cha- racteristic of garlic	widoczne drobne cząstki czosnku / fine garlic particles visible	Jednolita, pastowata, bez grudek, widoczne drobne cząstki czosnku, dopuszcza się lekki opływ serwatki / Uniform, pasty, without lumps, fine garlic particles visible, light is allowed to flow around the whey
z chrzanem / with horseradish	Świeży, czysty, lekko słony, lekko kwaśny, twarogowy, dodatkowo smak i zapach charakte- rystyczny dla chrzanu / Fresh, pure, slightly salty, slightly sour, curd, the taste and smell cha- racteristic of horseradish	widoczne włókna chrzanu / visible horseradish fibers	Jednolita, pastowata, bez grudek, widoczne włókna chrzanu, dopuszcza się lekki opływ serwatki / Uniform, pasty, without lumps, visible horseradish fibers, light is allowed to flow around the whey
z suszonymi pomidorami / with dried tomatoes	Świeży, czysty, lekko słony, lekko kwaśny, twarogowy, dodatkowo smak i zapach charakte- rystyczny dla pomidora oraz użytych warzyw i przypraw / Fresh, pure, slightly salty, slightly sour, curd, additionally, the taste and aroma characteristic of tomato, vegetables and spices used	widoczne cząstki pomidora oraz użytych warzyw i przypraw / visible particles of tomato, vegetables and spices used	Jednolita, pastowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków, dopuszcza się lekki opływ serwatki / Uniform, pasty, without of lumps, visible particles of additives used, light is allowed to flow around the whey


 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWY WYPASIONY /CREAM CHEESE WYPASIONY	Numer/Number: SW-08/KS
		Data/Date: 01.07.2020
		Wydanie /Edition: 7
		Strona/ page: 6 stron: 9

5.2 Wymagania chemiczne / chemical requirements:

Parametr / Paramter	Wymagania jakościowe /Quality requirements:						Metody badawcze/ research methods
	Serek śmietankowy WYPASIONY / Cream cheese WYPASIONY						
	śmietankowy / cream	ze szczypiorkiem / with chives	z ziołami / with herbs	z czosnkiem /with garlic	z chrzanem / with horseradish	z suszonymi pomidorami / with dried tomatoes	
Zawartość tłuszczu / fat content (%)	21,0±1,0	21,0±1,0	21,0±1,0	21,0±1,0	19,0±1,0	20,0±1,0	Metoda techniczna / technical method wg PN-73/A-86232
Zawartość suchej masy/ dry matter content (%)	35,0±2,0	35,0±2,0	35,0±2,0	35,0±2,0	35,0±2,0	35,0±2,0	Wagosuszarka /Moisture analyser
pH	4,5 – 4,9	4,5 – 4,9	4,5 – 4,9	4,5 – 4,9	4,5 – 4,9	4,5 – 4,9	PH-metr /pH meter
Zawartość metali / metal content	Ołów / lead (Pb)- max 0,05 mg/kg						wg rozporządzenia Komisji /according to the Comission regulation nr 1881/2006 z 19.12.2006 (wraz ze zmianami / with subsequent amendments)
Pestycydy / pesticides	wg rozporządzenia / according to the regulation (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz ze zmianami / with subsequent amendmends)						
Dioksyny PCB / dioxins, PCBs	Suma dioksyn / sum of dioxins: max 2,5 pg/g tłuszczu /fat, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli / sum of dioxins + polychlorinated biphenyls: max 5,5 pg/g tłuszczu / fat suma / sum of: PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max40ng/g tłuszczu / fat wg rozporządzenia Komisji/ according to the Comission regulation nr 1881/2006 z 19.12.2006. (wraz ze zmianami / with subsequent amendmends)						

5.3 Wymagania mikrobiologiczne / Mikrobiological requirements:

Parametr / Parameter	Wymagania jakościowe / Quality requirements	Metody badawcze/ research methods
<i>Enterobacteriaceae</i> (jtk / cfu)/ g)	≤ 100	PN-ISO 21528-2

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWY WYPASIONY /CREAM CHEESE WYPASIONY	Numer/Number: SW-08/KS
		Data/Date: 01.07.2020
		Wydanie /Edition: 7
		Strona/ page: 7 stron: 9

Parametr / Parameter	Wymagania jakościowe / Quality requirements	Metody badawcze/ research methods
Pleśnie + drożdże (jtk/g) / molds + yeasts (cfu/g)	max 50	PN-ISO 6611
<i>E. coli</i> (jtk/ cfu/g)	≤ 100	Laboratorium zewnętrzne (zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem badań) / External laboratory (in accordance with the approved schedule of research)
Gronkowce koagulazododatnie (jtk/g) / Coagula-positive staphylococci (cfu/g)	≤ 10	
<i>Salmonella</i>	nieobecna w 25 g / Absent in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	nieobecna w 25 g / Absent in 25 g	

6. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO) / genetically modified organisms (GMO)


Postanowienia Rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania. / The provisions of Regulations (WE) 1829/2003 and 1830/2003 of the European Parliament and of the Council on labeling, authorization and traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms are met and do not require any specific labeling.

7. Promieniowanie jonizujące / Ionizing radiation

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania. / The provisions of Directive 1999/2 and Directive 1999/3 concerning foodstuffs and food ingredients treated with ionizing radiation and food ingredients treated with ionizing radiation are met and do not require any special marking.

8. Alergeny / Allergens

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 / List of allergens in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council	Zawiera /Content		Możliwość zakażenia krzyżowego / Possibility of cross-infection		Wymaga dodatkowego oznakowania / Requires additional marking	
	Tak /Yes	Nie / No	Tak /Yes	Nie / No	Tak /Yes	Nie / No
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne / Cereals containing gluten, i.e. wheat (including spelled and khorasan wheat),		x		x		x


 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWY WYPASIONY /CREAM CHEESE WYPASIONY	Numer/Number: SW-08/KS
		Data/Date: 01.07.2020
		Wydanie /Edition: 7
		Strona/ page: 8 stron: 9

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 / List of allergens in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council	Zawiera /Content		Możliwość zakażenia krzyżowego / Possibility of cross- infection		Wymaga dodatkowego oznakowania / Requires additional marking	
	Tak /Yes	Nie / No	Tak /Yes	Nie / No	Tak /Yes	Nie / No
rye, barley, oats or their hybrid varieties, as well as derived products.						
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and derived products		x		x		x
Jaja i produkty pochodne / eggs and derived products		x		x		x
Ryby i produkty pochodne / fish and derived products		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne / Peanuts / peanuts and derived products		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne / Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios / pistachio nut, macadamia nuts and derived products		x		x		x
Soja i produkty pochodne / soya and derived products		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and derived products (including lactose)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne / Celery and derived products		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and derived products		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and derived products		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l in terms of SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne / Lupine and derived products		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and derived products		x		x		x

9. PRZECHOWYWANIE /STORAGE

Serek śmietankowy Wypasiony przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż / Cream cheese Wypasiony is stored in a dry, clean, odor-free warehouse at a temperature of + 2°C to + 8°C no longer than:

- kubki 125 g 120 dni od daty produkcji / Cups 125 g - 90 days from the date of production;

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWY WYPASIONY /CREAM CHEESE WYPASIONY	Numer/Number: SW-08/KS
		Data/Date: 01.07.2020
		Wydanie /Edition: 7
		Strona/ page: 9 stron: 9

- wiaderka 1 kg 90 dni od daty produkcji / Pail 1 kg - 120 days from the date of production;
- wiadra 5 kg, 10 kg 45 dni od daty produkcji / buckets 5 kg, 10 kg - 45 days from the date of production.

Po otwarciu przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż / Keep refrigerated after opening no longer than:

- kubki 125 g - 24 godziny /Cups 125 g – 24 hours;
- wiaderka 1 kg - 36 godzin /Pail 1 kg – 36 hours;
- wiadra 5 kg, 10 kg – 3 dni / buckets 5 kg, 10 kg – 3 days.

10. PRODUKT SPEŁNIA WYMAGANIA PRZEPISÓW PRAWA / THE PRODUCT MEETS THE REQUIREMENTS OF THE LAW:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz ze zmianami).



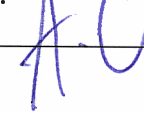
Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz ze zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz ze zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (...) (wraz ze zmianami).

Sporządził/ Realized:	Danuta Lewandowska	Funkcja /Position	Zastępca Kierownika Kontroli Jakości / Deputy Quality Control Manager	Podpis / signature: 
Sprawdził / Checked :	Ewa Stasiak	Funkcja /Position	Wiceprezes Zarządu / Vice President	Podpis / signature: 
Zatwierdził/ Approved:	Adam Czarnecki	Funkcja /Position	Prezes Zarządu / President	Podpis / signature: 



Główne składniki

- Mączka chleba świętojańskiego
- Pektyna
- Śmietanka pasteryzowana
- Mleko odtłuszczone w proszku
- Sól kuchenna
- Szczypior liofilizowany
- Przyprawa szczypiorkowa (szczypior, cebula, czosnek, sól, dekstroza, naturalne ekstrakty pieprzu i papryki)
- Naturalny aromat czosnkowy (serwatka w proszku, sól, maltodekstryna)
- Skrobia modyfikowana
- Guma ksantanowa
- Białka mleka
- Kazeinian sodu
- Aromat naturalny
- Kwas cytrynowy
- Kwas octowy
- Kwas fosforowy


Wartości odżywcze

- Wartość odżywcza

na 100g • Wartość energetyczna 1333 kJ

- Wartość energetyczna 323 kcal
- Tłuszcz 33g • -w tym tłuszcze nasycone 23g
- Węglowodany 4,2g
- -w tym cukry 1,8g
- Białka 2,4g
- Sól 0,94g

Alergeny • mleko

	SPECYFIKACJA ZAKŁADOWA SJSŚ/02/2022 Serek śmietankowy puszysty naturalny i z dodatkami smakowymi	Data wydania	26.04.2022
		Data poprzednia	21.08.2020
		Wersja :	13

1. INFORMACJE OGÓLNE

Nazwa i kategoria produktu	Serek śmietankowy puszysty + nazwa dodatku smakowego
Producent; Nazwa i adres firmy :	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątnicy 18-421 Piątnica, ul. Forteczna 3; tel./fax (048 86) 215 64 00, 215 64 05; www.piatnica.com.pl ; e-mail: piatnica@piatnica.com.pl
Masa netto / średnia waga ze znakiem „e”	150 g e lub wg uzgodnień z klientem [np. wiadra 5kg]
Oznakowanie partii produkcyjnej	Kubek; Np. 20.08.2022 / 11 14:10 125 20.08.2022 – termin do którego należy spożyć produkt 11 – kod linii pakowania gg:mm - 14:10 – godzina i minuty produkcji wyrobu (co 1 minutę) ddd - 125 – dzień produkcji wg danego roku kalendarzowego. Wiadro; 20.10.2020 – termin, do którego należy spożyć produkt


2. OZNAKOWANIE WYROBU GOTOWEGO

- 1) **Nazwa środka spożywczego :** Serek śmietankowy „Twój smak” puszysty + nazwa dodatku
- 2) **Numer weterynaryjny zakładu:** PL 20071601 WE
- 3) **Nazwa i adres producenta:** **Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątnicy**
18-421 Piątnica, ul. Forteczna 3; tel./fax (048 86) 215 64 00, 215 64 05;
www.piatnica.com.pl; e-mail: piatnica@piatnica.com.pl,

4) Składniki:

- a) serek śmietankowy puszysty naturalny: serek śmietankowy (**mleko** pasteryzowane i **śmietana**), sól, białka **mleka**.
- b) serek śmietankowy puszysty z chrzanem: serek śmietankowy (**mleko** pasteryzowane i **śmietana**), chrzan 10 %, sól, białka **mleka**.
- c) serek śmietankowy puszysty z pieprzem: serek śmietankowy (**mleko** pasteryzowane i **śmietana**), pieprz 0,7 %, sól, białka **mleka**, naturalne aromaty.
- d) serek śmietankowy puszysty z pomidorami suszonymi na słońcu: serek śmietankowy (**mleko** pasteryzowane i **śmietana**), pomidory suszone na słońcu 3 %, sól, białka **mleka**.
- e) serek śmietankowy puszysty z ziołami: serek śmietankowy (**mleko** pasteryzowane i **śmietana**), sól, cebula, czosnek, zioła 0,1 %, białka **mleka**, naturalne aromaty.
- f) serek śmietankowy puszysty z łososiem: serek śmietankowy (**mleko** pasteryzowane i **śmietana**), **łosoś** wędzony 3 %, sól, białka **mleka**, naturalny aromat **łososia**.
- g) serek śmietankowy puszysty ze szczypiorkiem: serek śmietankowy (**mleko** pasteryzowane i **śmietana**), mieszanka szczypiorku z cebulką 1,9 %, sól, białka **mleka**, aromat.

- 5) **Czas spożycia :** 48 h od otwarcia opakowania jednostkowego
- 6) **Wartość odżywcza w 100 g:** wg pkt. 3. Informacje o wartości odżywczej
- 7) **Warunki przechowywania :** przechowywać w temp. od +1 do +10 °C
- 8) **Data minimalnej trwałości :** Najlepiej spożyć przed : [data i kod partii]
- 9) **Masa netto :** waga średnia 150 g e
- 10) **Kod EAN ;** drukowany w zależności od asortymentu
- 11) **Hasło reklamowe, inne informacje :** Spulchniony azotem. Termizowany. Nie zamrażać.

	SPECYFIKACJA ZAKŁADOWA SJSS/02/2022 Serek śmietankowy puszysty naturalny i z dodatkami smakowymi	Data wydania	26.04.2022
		Data poprzednia	21.08.2020
		Wersja :	13

3. INFORMACJE O WARTOŚCI ODŻYWCZEJ

Wartość odżywcza w 100 g			
	Naturalny; ze szczypiorkiem; z pieprzem; z ziołami	z pomidorami suszonymi, z łososiem	Z chrzanem
Wartość energetyczna	1004 kJ / 243 kcal	1004 kJ / 243 kcal	964 kJ / 233 kcal
Tłuszcz	23 g	23 g	21 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	15 g	15 g	14 g
Węglowodany	3,0 g	3,0 g	5,0 g
w tym cukry	3,0 g	3,0 g	3,4 g
Białko	6,0 g	6,0 g	6,0 g
Sól	0,70 g	0,90 g	0,70 g

4. ALERGENY ; GMO

Nazwa alergenu	Tak	Nie	Nazwa alergenu	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona/orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)		X	Orzechy, tj. migdał (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzech laskowy (<i>Corylus avellana</i>), orzech włoski (<i>Juglans regia</i>), nerkowiec (<i>Anacardium occidentale</i>), orzech pekan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), orzech brazylijski (<i>Bertholletia Excelsa</i>), fistaszek (<i>Pistacia vera</i>), orzech makadamie (<i>Macadamia ternifolia</i>) i produkty pochodne		X
Skorupiaki i produkty pochodne		X			
Jaja i produkty pochodne		X			
Ryby i produkty pochodne	X*)		Gorczyca i produkty pochodne		X
Mięczaki i produkty pochodne		X	Nasiona sezamu i produkty pochodne		X
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe		X	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X
Nasiona soi i produkty pochodne		X			
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	X				
Seler zwyczajny i produkty pochodne		X	Łubin i produkty pochodne		X

*) dotyczy tylko sera śmietankowego z dodatkiem łososia

GMO – produkt nie posiada w swoim składzie substancji genetycznie modyfikowanych.


5. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE

Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit jtk	
			m	M
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Nieobecne w 25 g	
<i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g	
<i>Staphylococcus aureus</i> (gronkowce chorobotwórcze)	5	2	10 jtk / 1g	100 jtk / 1g
<i>E. coli</i>	5	2	100 jtk / 1g	1000 jtk / 1g

jtk – jednostki tworzące kolonie,
n- liczba próbek badanej partii, **c**- liczba próbek z partii dających wynik pomiędzy m i M,
M- akceptowalna wartość progowa powyżej której wyniki są dyskwalifikujące,
m- wartość równa lub poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające

6. WYMAGANIA FIZYKO – CHEMICZNE

Lp.	Cechy	Serek śmietankowy puszysty
1.	Zawartość tłuszczu, %	23% ±3g/100g Z chrzanem 21% ±3g/100g
2.	Zawartość wody w % - nie więcej niż;	68 % Z chrzanem 71 %

	SPECYFIKACJA ZAKŁADOWA SJSŚ/02/2022 Serek śmietankowy puszysty naturalny i z dodatkami smakowymi	Data wydania	26.04.2022
		Data poprzednia	21.08.2020
		Wersja :	13

7. WYMAGANIA SENSORYCZNE

Cechy	Wymagania organoleptyczne-naturalny	Wymagania organoleptyczne-z dodatkami smakowymi
Wygląd	jednolity, gładki, puszysty, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki	jednolity, puszysty, widoczne cząstki zastosowanego dodatku smakowego, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki
Smak	czysty, śmietankowy, delikatny, lekko słony, lekko kwaśny, bez obcych posmaków	czysty, delikatny, lekko słony, lekko kwaśny, posmak zastosowanego dodatku smakowego, bez obcych posmaków
Zapach	czysty, śmietankowy, lekko kwaśny, bez obcych zapachów	czysty, śmietankowy, lekko kwaśny, zapach zastosowanego dodatku smakowego, bez obcych zapachów
Konsystencja	jednorodna, puszysta, smarowna	jednorodna, widoczne cząstki dodatku smakowego, puszysta, smarowna
Barwa	biała do jasno kremowej	pochodząca od zastosowanego dodatku smakowego

8. TRWAŁOŚĆ / WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Data minimalnej trwałości - DMT	Najlepiej spożyć przed:.....
Termin przydatności do spożycia	Zgodny z okresem zawartym w aktualnej ofercie handlowej
Miejsce podawania daty przydatności do spożycia na opakowaniu	Nadruk na spodzie kubka / na etykiecie wiadra
Obecność badań przechowalniczych:	Tak
Warunki przechowywania	Temperatura od + 1 do + 10 °C

9. OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE I ZBIORCZE

Opakowanie jednostkowe: 150 g e / wiadro np. 5kg	
Rodzaj tworzywa pojemnik	kubek 150g – PP
Rodzaj tworzywa przykrywka	Folia aluminiowa, Wieczko – PP
Rodzaj tworzywa	wiadro PP
Rodzaj tworzywa	Wiek do wiadra z PP
Opakowanie zbiorcze – karton (wieko i dno)	
Rodzaj tworzywa	Tektura falista, formowana automatycznie wg wzoru dla danego produktu

10. ZGODNOŚĆ Z NORMAMI, PRZEPISAMI PRAWNYMI

Nazwa i numer dokumentu (norma/rozporządzenie)	Zakres stosowania
ZN-98 / A-12	Serek śmietankowy. Twój smak


Opracowano w uzgodnieniu z; PJ-K.Śmiecińska, PR-E.Ogonowska-Gadomska, SJ-W.Zawadzki.

Zatwierdził: Wiesław Zawadzki

Data: 26.04.2022.

Koordynator
ZSZ OSM w Piątnicy

Wiesław Zawadzki

 <p>SM MLEKOVITA ul. Ludowa 122, 18-200 Wysokie Mazowieckie, POLSKA</p>	<p align="center">SPECYFIKACJA</p> <p align="center">SER TOPIONY KREMOWY SER TOPIONY Z PAPRYKĄ SER TOPIONY Z SZYNKĄ (8 porcji x 17,5g)</p>			NUMER: LS/70		
				DATA: 05.07.2022r.		
				WYDANIE: 1		
				STRONA: 1 STRON: 3		
OPRACOWAŁ: IWONA KOSTRO				ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Brygadzysta Laboratorium Serowni		PODPIS: <i>J. Skosho</i>	DATA: 05.07.2022	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości		PODPIS: <i>Matyja</i>
<p>1. NAZWA PRODUKTU: SER TOPIONY KREMOWY SER TOPIONY Z PAPRYKĄ SER TOPIONY Z SZYNKĄ (8 porcji x 17,5g)</p> <p>2. OPIS OGÓLNY</p> <p>Sery topione są produkowane z serów dojrzewających i twarogowych jako surowca podstawowego oraz z innych produktów mlecznych, przy użyciu soli emulgujących, z dodatkami smakowymi lub bez dodatków smakowych.</p> <p>3. WYMAGANIA TECHNICZNE</p> <p>3.1. <u>Dotyczące sposobu pakowania i transportu:</u></p> <p>3.1.1. Opakowaniem bezpośrednim serów topionych pakowanych w kwadratowe porcje (17,5g) jest folia aluminiowa, każda z 8 kwadratowych porcji zapakowana jest pojedynczo. Opakowania bezpośrednie są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami). Opakowaniem pośrednim jest kartonik zawierający 8 zapakowanych pojedynczo kwadratowych porcji sera topionego 140g (8 porcji x 17,5g). Opakowaniem zbiorczym produktów są kartony.</p> <p>3.1.2. Transport realizowany środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem, w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +10°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.</p> <p>3.2. <u>Dotyczące oznakowania:</u></p> <p>Oznakowanie opakowań pośrednich/bezpośrednich zawiera następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nazwę produktu - nazwę i adres producenta - znak weterynaryjny w owalu: PL 20131601 WE - datę minimalnej trwałości „Najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok” - numer partii produkcyjnej - warunki przechowywania: w temperaturze od +2°C do +10°C - składniki - wartość odżywczą w 100g - masę netto <p>• SER TOPIONY KREMOWY Składniki: sery (dojrzewające i twarogowe); woda; masło; mleko w proszku; sole emulgujące: E450, E452; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; stabilizatory: karagen, E415; sól.</p> <p>• SER TOPIONY Z PAPRYKĄ Składniki: sery (dojrzewające i twarogowe); masło; woda; mleko w proszku; sole emulgujące: E450, E452; serwatka w proszku (z mleka); regulator kwasowości: kwas cytrynowy; 0,4% papryka (czerwona susz. chili w proszku); stabilizatory: karagen, E415; sól.</p> <p>• SER TOPIONY Z SZYNKĄ Składniki: sery (dojrzewające w tym sery wędzone oraz twarogowe); masło; woda; szynka parzona 5,8% (mięso wieprzowe z szynki, woda, glukoza, sól, stabilizator: E451, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu); mleko w proszku; serwatka w proszku (z mleka); sole emulgujące: E450, E452; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; stabilizatory: karagen, E415; sól.</p> <p>4. PRZECHOWYWANIE</p> <p>Produkt przechowywany w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +10°C nie dłużej niż 5 miesięcy od daty produkcji.</p>						
EGZ. NR:				UŻYTKOWNIK:		



SM MLEKOVITA
ul. Laidowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

SER TOPIONY KREMOWY
SER TOPIONY Z PAPRYKĄ
SER TOPIONY Z SZYNKĄ

(8 porcji x 17,5g)

NUMER: LS/70

DATA: 05.07.2022r.

WYDANIE: 1

STRONA: 2 STRON: 3

5. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, FIZYKO-CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

PARAMETRY	WYMAGANIA		Metoda badawcza
Wygląd	opakowanie bezpośrednie szczelne, nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka, dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem jednostkowym		ocena organoleptyczna
Konsystencja	smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego oraz nieliczne cząstki niestopione pochodzenia surowcowego		
Barwa	jednolita, jasno-żółta, sery z dodatkami smakowymi: widoczne cząstki w kolorze odpowiadającym wprowadzonym dodatkom smakowym		
Smak i zapach	łagodny, charakterystyczny dla odpowiedniego rodzaju sera z którego wyprodukowano ser topiony (wg odpowiedniej specyfikacji produktu), ze swoistym posmakiem topienia, sery z dodatkami smakowymi: z posmakiem wprowadzonych dodatków smakowych		
	kremowy	z papryką / z szynką	
Zawartość tłuszczu, %	standard: 27 tolerancja: ±5,4		PN-73/A-86232, metoda instrumentalna
Zawartość wody, %	max. 55,0		
Zawartość białka, %	standard: 12 tolerancja: ±2,4	standard: 14 tolerancja: ±2,8	metoda Kjeldahla, PE-EN ISO 8968-2, metoda instrumentalna
Zawartość soli, %	standard: 2,1 tolerancja: ± 0,42	standard: 2,2 tolerancja: ± 0,44	w oparciu o jony sodu
Zawartość węglowodanów, %	standard: 3,5 tolerancja: ±2,0	standard: 4,5 tolerancja: ±2,0	metoda obliczeniowa
pH	5,6 – 6,0		instrukcja producenta
Aflatoksyna M1	max. 0,050 µg/kg		
Metale	Ołów (Pb) - max. 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Dioksyny Dioksyny + PCB	suma dioksyn max. 2,5 pg/g tłuszczu suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max. 5,5 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Bakterie z grupy coli w 1g E.coli w 1g	< 10 jtk/g		PN-ISO 4832 PN-ISO 16649-2
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g	< 10 jtk/g		PN-EN ISO 6888-2
Salmonella	nieobecna w 25g		PN-EN ISO 6579 -1
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g		PN-EN ISO 11290 -1
Masa, g	140g (8 porcji x 17,5g)		

Wartość odżywcza w 100g:

kremowy: wartość energetyczna: 1263 kJ/305 kcal; tłuszcz 27g (w tym kwasy nasycone 17g);
węglowodany 3,5g (w tym cukry 3,5g); białko 12g; sól 2,1g.

z papryką / z szynką: wartość energetyczna: 1314 kJ/317 kcal; tłuszcz 27g (w tym kwasy nasycone 17g);
węglowodany 4,5g (w tym cukry 4,5g); białko 14g; sól 2,2



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

SER TOPIONY KREMOWY
SER TOPIONY Z PAPRYKĄ
SER TOPIONY Z SZYNKĄ

(8 porcji x 17,5g)

NUMER: LS/70

DATA: 05.07.2022r.

WYDANIE: 1

STRONA: 3 STRON: 3

6. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe i produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorzyczka i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

7. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia Rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

8. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

9. Produkty spełniają wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie ustanowienia wspólnotowego wykazu środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

SERY DOJRZEWAJĄCE TYPU HOLENDERSKIEGO W BLOKU

NUMER: LS/03

DATA: 21.09.2023r.

WYDANIE: 28

STRONA: 1 STRON: 23

OPRACOWAŁ: IWONA KOSTRO

ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN

FUNKCJA:

Brygadzysta
Laboratorium Serowni

PODPIS:

I. Kosto 21.09.2023

DATA:

FUNKCJA:

Kierownik Wydziału
Kontroli Jakości

PODPIS:

A. Matwiejszyn 21.09.2023

DATA:

1. NAZWA PRODUKTU: SERY DOJRZEWAJĄCE TYPU HOLENDERSKIEGO

Ser Gouda, Ser Gouda Premium, Ser Gouda lekka, Ser Mini Gouda, Ser Złota Gouda, Ser Złota Gouda z dziurami, Ser Polski z dziurami, Ser Podlaski, Ser Edamski / Ser Edam, Ser Mini Edam, Ser Mazowiecki, Ser Morski, Ser Kasztelański, Ser Zakopiański, Ser Salami, Ser Cheddar, Ser Tylżycki, Ser Lavalti, Ser Trapista, Ser Warszawski, Ser Białostocki

2. OPIS OGÓLNY

Sery dojrzewające typu holenderskiego są produkowane z mleka płynnego, pasteryzowanego o określonej zawartości tłuszczu z dodatkiem stabilizatora: chlorku wapnia, kultur bakterii oraz podpuszczki mikrobiologicznej. Następnie sery poddawane są procesowi solenia i dojrzewania.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1. Opakowaniem bezpośrednim serów w blokach jest folia termokurczliwa lub powłoka z polioctanu winylu.

Opakowania bezpośrednie są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

Opakowaniem zbiorczym są kartony lub bloki są ułożone na palecie wyłożonej przekładką tekturową, a następnie zabezpieczone folią stretch.

3.1.2. Transport realizowany środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem, w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +10°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2. Dotyczące oznakowania

Oznakowanie opakowań bezpośrednich zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu, nazwę i adres producenta
- datę minimalnej trwałości „Najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok”
- numer partii: data produkcji w postaci kodu produkcji - kolejny dzień roku oraz numer waru
- znak weterynaryjny w owalu: PL 20131601 WE
- warunki przechowywania: w temperaturze od +2°C do +10°C
- składniki, wartość odżywczą w 100g
- masę netto

4. PRZECHOWYWANIE

Sery dojrzewające typu holenderskiego w blokach przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +10°C nie dłużej niż 4 miesiące od daty wystawienia karty badań (dopuszczenia do obrotu krajowego).

W przypadku serów przeznaczonych na wysyłki exportowe wystawiana jest karta badań oraz atest w którym temperatura przechowywania i data minimalnej trwałości może ulec zmianie w przypadku indywidualnych wymagań odbiorcy po uzgodnieniu z SM MLEKOVITA.

5. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, FIZYKO-CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

EGZ. NR:

ORYGINAL

UŻYTKOWNIK:

LJ



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

SERY DOJRZEWAJĄCE TYPU HOLENDERSKIEGO W BLOKU

NUMER: LS/03

DATA: 21.09.2023r.

WYDANIE: 28

STRONA: 2 STRON: 23

SER GOUDA

PARAMETRY	WYMAGANIA		Metoda badawcza
Wygląd	blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych		ocena organoleptyczna
Oczkowanie	bez oczek lub oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do fasolki		
Konsystencja	mięszs miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny		
Barwa	jasno-żółta		
Smak i zapach	łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny, lekki smak pasteryzacji, dopuszcza się lekko kwaśny oraz lekko pikantny		
Zawartość tłuszczu, %	standard: 26 tolerancja ± 5,0	standard: 22 tolerancja ± 4,0	PN-73/A-86232, metoda instrumentalna
Zawartość wody, %	max. 45		
Zawartość białka, %	standard: 25 tolerancja: ±3,0		metoda Kjeldahla PN-EN ISO 8968-2, metoda instrumentalna
Zawartość soli, %	standard: 1,5 tolerancja: ±0,30		w oparciu o jony sodu
Zawartość węglowodanów, %	max. 2,0		metoda obliczeniowa
pH	5,2 - 5,7		instrukcja producenta
Aflatoksyna M1	max. 0,050 µg/kg		
Metale	Ołów (Pb) - max. 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Dioksyny Dioksyny + PCB	suma dioksyn max. 2,0 pg/g tłuszczu; suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max. 4,0 pg/g tłuszczu; suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Bakterie z grupy coli w 1g E.coli w 1g	< 100 jtk/g		PN-ISO 4832 PN-ISO 16649-2
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g	< 100 jtk/g		PN-EN ISO 6888-2
Salmonella	nieobecna w 25g		PN-EN ISO 6579-1
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g		PN-EN ISO 11290-1
Masa, kg	ok.3,2kg; ok.16kg; ok.6kg (cylinder) lub inna		
Minimalny okres doirzewania	3 tygodnie		

Składniki deklarowane na opakowaniu: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii.

Wartość odżywcza w 100g (45 % tłuszczu w suchej masie)

wartość energetyczna: 1387 kJ/334 kcal; tłuszcz 26g w tym kwasy nasycone 17g;

węglowodany 0g w tym cukry 0g; białko 25g; sól 1,5g; wapń 800mg – 100%*

*Dziennej Referencyjnej Wartości Spożycia wapnia (dla osób dorosłych).

Wartość odżywcza w 100g (40 % tłuszczu w suchej masie)

wartość energetyczna: 1239 kJ/298 kcal; tłuszcz 22g w tym kwasy nasycone 14g;

węglowodany 0g w tym cukry 0g; białko 25g; sól 1,5g; wapń 800mg – 100%*

*Dziennej Referencyjnej Wartości Spożycia wapnia (dla osób dorosłych).



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

SERY DOJRZEWAJĄCE TYPU HOLENDERSKIEGO W BLOKU

NUMER: LS/03

DATA: 21.09.2023r.

WYDANIE: 28

STRONA: 10 STRON: 23

SER EDAMSKI / SER EDAM

PARAMETRY	WYMAGANIA		Metoda badawcza
Wygląd	blok, dopuszcza się nieznaczne spłaszczenia		ocena organoleptyczna
Oczkowanie	bez oczek lub oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu, dopuszcza się pojedyncze oczka orzeszynowate przy brzegach		
Konsystencja	mięszsz w miarę miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko twardy		
Barwa	jasno-żółta		
Smak i zapach	delikatny, łagodny, lekko orzechowy, lekki smak pasteryzacji, lekko kwaśny, dopuszcza się lekko pikantny		
Zawartość tłuszczu, %	standard: 26 tolerancja ± 5,0	standard: 22 tolerancja ± 4,0	PN-73/A-86232 metoda instrumentalna
Zawartość wody, %	max. 45	max. 47	
Zawartość białka, %	standard: 25 tolerancja: ±3,0		metoda Kjeldahla PN-EN ISO 8968-2, metoda instrumentalna
Zawartość soli, %	standard: 1,5 tolerancja: ± 0,30		w oparciu o jony sodu
Zawartość węglowodanów, %	max. 2,0		metoda obliczeniowa
pH	5,2 - 5,7		instrukcja producenta
Aflatoksyna M1	max. 0,050 µg/kg		
Metale	Ołów (Pb) - max. 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Dioksyny Dioksyny + PCB	suma dioksyn max. 2,0 pg/g tłuszczu; suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max. 4,0 pg/g tłuszczu; suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Bakterie z grupy coli w 1g E.coli w 1g	< 100 jtk/g		PN-ISO 4832 PN-ISO 16649-2
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g	< 100 jtk/g		PN-EN ISO 6888-2
Salmonella	nieobecna w 25g		PN-EN ISO 6579-1
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g		PN-EN ISO 11290-1
Masa, kg	ok.3,2kg; ok.16kg lub inna		
Minimalny okres dojrzewania	3 tygodnie		

Składniki deklarowane na opakowaniu: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii.

Wartość odżywcza w 100g (45% tłuszczu w suchej masie):

wartość energetyczna: 1387 kJ/334 kcal; tłuszcz 26g w tym kwasy nasycone 17g;

węglowodany 0g w tym cukry 0g; białko 25g; sól 1,5g; wapń 800mg – 100%*

*Dziennej Referencyjnej Wartości Spożycia wapnia (dla osób dorosłych).

Wartość odżywcza w 100g (40% tłuszczu w suchej masie):

wartość energetyczna: 1239 kJ/298 kcal; tłuszcz 22g w tym kwasy nasycone 14g;

węglowodany 0g w tym cukry 0g; białko 25g; sól 1,5g; wapń 800mg – 100%*

*Dziennej Referencyjnej Wartości Spożycia wapnia (dla osób dorosłych).



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

SERY DOJRZEWAJĄCE TYPU HOLENDERSKIEGO W BLOKU

NUMER: LS/03

DATA: 21.09.2023r.

WYDANIE: 28

STRONA: 16 STRON: 23

SER SALAMI

PARAMETRY	WYMAGANIA	Metoda badawcza
Wygląd	walec, dopuszcza się lekko spłaszczone boki	ocena organoleptyczna
Oczkowanie	oczka międzyziarnowe, dopuszcza się oczka pojedyncze, orzeszynowate, nieregularnie rozmieszczone, dopuszcza się brak oczek	
Konsystencja	mięsz elastyczny, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko twardy lub lekko kruchy	
Barwa	jasno-żółta	
Smak i zapach	pikantny, lekko ostry, dopuszcza się lekko kwaśny	
Zawartość tłuszczu, %	standard: 22 tolerancja: $\pm 4,0$	PN-73/A-86232, metoda instrumentalna
Zawartość wody, %	max. 47	
Zawartość białka, %	standard: 25 tolerancja: $\pm 3,0$	metoda Kjeldahla PN-EN ISO 8968-2, metoda instrumentalna
Zawartość soli, %	standard: 1,7 tolerancja: $\pm 0,34$	w oparciu o jony sodu
Zawartość węglowodanów, %	max. 2,0	metoda obliczeniowa
pH	5,2 - 5,7	instrukcja producenta
Aflatoksyna M1	max. 0,050 $\mu\text{g/kg}$	
Metale	Olów (Pb) - max. 0,1 mg/kg	
Pestycydy	wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami) wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny Dioksyny + PCB	suma dioksyn max. 2,0 pg/g tłuszczu; suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max. 4,0 pg/g tłuszczu; suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z grupy coli w 1g E.coli w 1g	< 100 jtk/g	PN-ISO 4832 PN-ISO 16649-2
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g	< 100 jtk/g	PN-EN ISO 6888-2
Salmonella	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 6579-1
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 11290-1
Masa, kg	ok. 1,4kg; ok. 2,5kg lub inna	
Minimalny okres dojrzewania	10 dni	

Składniki deklarowane na opakowaniu: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii.

Wartość odżywcza w 100g:

wartość energetyczna: 1239 kJ/298 kcal; tłuszcz 22g w tym kwasy nasycone 14g;

węglowodany 0g w tym cukry 0g; białko 25g; sól 1,7g; wapń 800mg – 100%*

*Dziennej Referencyjnej Wartości Spożycia wapnia (dla osób dorosłych).



SM MLEKOVITA
Zakład w Działdowie

SPECYFIKACJA SER GOUDA Z CZARNUSZKĄ

NUMER: DzLC/02-18

DATA: 26.10.2023

WYDANIE: 5

STRONA: 1 STRON: 4

OPRACOWAŁ: Emilia Król

ZATWIERDZIŁ: Katarzyna Kamińska

FUNKCJA:
Kierownik Produkcji

PODPIS:

DATA:

27.10.2023

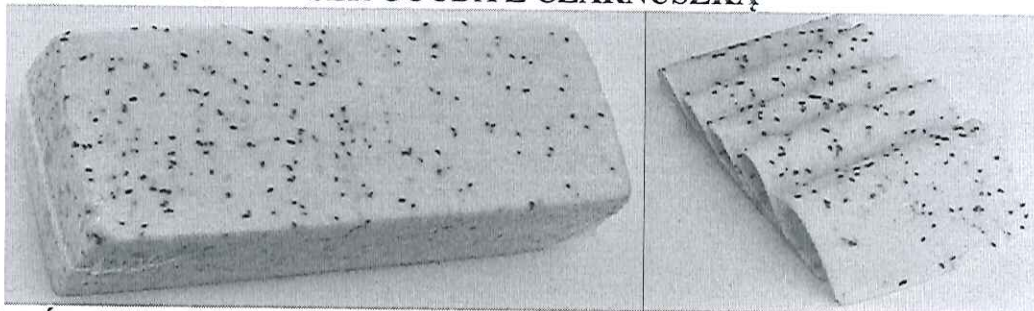
FUNKCJA:
Kierownik Kontroli
Jakości

PODPIS:

DATA:

31.10.2023

1. NAZWA PRODUKTU: SER GOUDA Z CZARNUSZKĄ



2. OPIS OGÓLNY

Sery dojrzewające typu holenderskiego z dodatkiem czarnuszki są wyprodukowane z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu z dodatkiem szczepionek kultur mezofilnych, podpuszczki mikrobiologicznej, stabilizatora: chlorku wapnia oraz z dodatkiem czarnuszki w ilości 0,7%, a następnie poddane procesowi solenia i dojrzewania.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1 Opakowaniem bezpośrednim serów podpuszczkowych dojrzewających w blokach jest folia wielowarstwowa.

Opakowania bezpośrednie serów są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem WE 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

3.1.2 Opakowaniem zbiorczym serów w blokach są kartony lub sery ułożone są na palecie wyłożonej przekładką tekturową, a następnie zabezpieczone folią strecz.

3.1.3 Transport

Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem, w warunkach chłodniczych w temp. od +2°C do +10°C.

Środek transportu posiada zaświadczenie o spełnianiu wymagań weterynaryjnych do transportu produktów pochodzenia zwierzęcego oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2 Dotyczące oznakowania

3.2.1 Oznakowanie opakowań bezpośrednich zawiera następującą informację:

- nazwę produktu,
- nazwę i adres producenta,
- znak weterynaryjny w owalu: PL 28031601 WE,
- datę minimalnej trwałości "Najlepiej spożyć przed": dzień, miesiąc, rok,,
- oznaczenie partii produkcyjnej: data produkcji postaci kodu produkcji- kolejny dzień roku oraz numer waru,
- warunki przechowywania: w temperaturze od +2°C do +10°C,
- składniki,
- wartość odżywcza w 100g

4. PRZECHOWYWANIE

SER GOUDA Z CZARNUSZKĄ przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie, w temperaturze od +2°C do +10°C nie dłużej niż 3 miesiące od daty wysyłki. Data minimalnej trwałości może ulec zmianie w przypadku indywidualnych wymagań odbiorcy po uzgodnieniu z SM Mlekovita.

EGZ. NR:

ORXGINAX

UŻYTKOWNIK:



SM MLEKOVITA
Zakład w Działdowie

SPECYFIKACJA

SER GOUDA Z CZARNUSZKĄ

NUMER: DzLC/02-18

DATA: 26.10.2023

WYDANIE: 5

STRONA: 2 STRON: 4

5. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, FIZYKO-CHEMICZNE, MIKROBIOLOGICZNE

Cechy	WYMAGANIA	Metoda badawcza
Kształt i wygląd	Blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych z widocznymi ziarnami czarnuszki	Ocena organoleptyczna
Oczkowanie	Oczka międzyziarnowe, orzeszynowate lub brak oczek	
Konsystencja	Mięsz miękki, elastyczny, dopuszcza się lekko kruchy i lekko twarde	
Barwa	Barwa jasno- żółta z widocznymi ziarnami czarnuszki	
Smak i zapach	Aromatyczny, lekko orzechowy z posmakiem czarnuszki	
Zawartość tłuszczu %	Standard: 26 Tolerancja: $\pm 5,0$	wg PN-73-A-86232
Zawartość wody %	max 44	
Zawartość białka %	Standard: 25 Tolerancja: $\pm 3,0$	Metoda Kjeldahla, PN-EN ISO 8968-2, metoda instrumentalna
Zawartość soli %	Standard: 1,6 Tolerancja: $\pm 0,32$	w oparciu o jony sodu
Zawartość węglowodanów %	Max 2,0	Metoda obliczeniowa
pH	5,2-5,7	Instrukcja producenta
Alfatoksyna M1	max. 0,050 $\mu\text{g/kg}$	
Metale	Ołów (Pb)- max 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r (wraz z późniejszymi zmianami).	
Dioksyny Dioksyny+PCB	Suma dioksyn max 2,0pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu Suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Bakterie z grupy coli w 1g E.coli w 1g	<100 jtk/g	PN-ISO 4832 PN-ISO 16649-2
Gronkowce koagulazo- dodatnie w 1g	<100 jtk/g	PN-EN ISO 6888-2
Salmonella	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 11290-1
Masa, kg,	2,7 \pm 0,2 kg	
Minimalny okres dojrzewania	15 dni	

Składniki: mleko, czarnuszka 0,7%, sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii,
Wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 1387kJ/334kcal, tłuszcz 26g w tym kwasy
tłuszczowe 17g, węglowodany 0g w tym cukry 0g, białko 25g, sól 1,6g, wapń 800mg-100%*,
*Dzienna Referencyjna Wartość Spożycia wapnia (dla osoby dorosłej).



SM MLEKOVITA
Zakład w Działdowie

SPECYFIKACJA SER GOUDA Z CZARNUSZKĄ

NUMER: DzLC/02-18

DATA: 26.10.2023

WYDANIE: 5

STRONA: 3 STRON: 4

6. ALERGENY

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten tj. pszenica, (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe i produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i ich produkty		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/ orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/ orzech pistacjowy, orzech makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

7. GENETYCZNIE ZMODYFIKOWANE ORGANIZMY (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczegółowego oznakowania.

8. PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SM MLEKOVITA
Zakład w Działdowie

SPECYFIKACJA
SER GOUDA Z CZARNUSZKĄ

NUMER: DzLC/02-18

DATA: 26.10.2023

WYDANIE: 5

STRONA: 4 STRON: 4

9. PRODUKT SPEŁNIA WYMAGANIA PRZEPISÓW PRAWA

Ustawa nr 171/1225 z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami)



SM Mlekovita
PZP Zakopane
Ul. Skibówki 4b
34-500 Zakopane

SPECYFIKACJA

SER ROLADA USTRZYCKA WĘDZONY

NUMER: Zak./04

DATA: 23.10.2023r

WYDANIE: 16

STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: Wioletta Bogacz-Słodyczka

ZATWIERDZIŁ: Włodzimierz Szczerba

FUNKCJA: Kierownik Zespołu
HACCP

PODPIS:

DATA:

23.10.23

FUNKCJA: Dyrektor SM
Mlekovita PZP Zakopane

PODPIS:

DATA:

23.10.23

1. NAZWA PRODUKTU : SER ROLADA USTRZYCKA WĘDZONY

2. OPIS OGÓLNY

Ser dojrzewający Rolada Ustrzycka wędzony jest wyprodukowany z mieszaniny serów dojrzewających oraz serów świeżych, które po wymieszaniu, uformowaniu i soleniu poddaje się wędzeniu.

Stosowane sery są wyprodukowane z mleka pasteryzowanego z dodatkiem stabilizatora chlorku wapnia, szczepionek kultur mleczarskich, podpuszczki mikrobiologicznej, barwnika karoteny, a następnie poddane procesowi solenia.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1 Opakowaniem bezpośrednim sera Rolada Ustrzycka jest:

- folia wielowarstwowa PAPE w przypadku pakowania serów próżniowo
 - folia wielowarstwowa laminat OPA/PE z nadrukiem w przypadku pakowania serów w atmosferze ochronnej.
- Opakowania bezpośrednie sera są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

3.1.2 Opakowaniem zbiorczym są kartony lub tacki.

Ser Rolada Ustrzycka 300g jest pakowany w folię w atmosferze ochronnej, a następnie w tacki po 3kg (10 sztuk x 300g).

Ser Rolada Ustrzycka ok.1,5 kg pakowany jest w worki foliowe i w tacki po 6 sztuk.

Ser Rolada Ustrzycka na plastry ok. 2,5 kg pakowana jest w folię po 5 szt. i układana na paletach .

3.1.3 Transport

Realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +10°C.

Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2 Dotyczące oznakowania

3.2.1 Oznakowanie opakowań bezpośrednich zawiera następującą informację:

- nazwę produktu, nazwę i adres producenta,
- termin przydatności do spożycia: "Najlepiej spożyć przed:", oznaczenie partii produkcyjnej,
- składniki: mleko, sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik karoteny,
- masa netto, warunki przechowywania: temperatura od +2°C do +10°C
- znak weterynaryjny w owalu : PL 12171601 WE,
- wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna: 1028 kJ/246 kcal, tłuszcz 14g, w tym kwasy nasycone 9,0g; węglowodany 2,0g, w tym cukry 0,5g; białko 28g, sól 2,0g
- w przypadku sera pakowanego w atmosferze ochronnej: pakowany w atmosferze ochronnej.

EGZ. NR

Oryginal

UŻYTKOWNIK: Kierownik Zespołu
Haccp



SM Mlekovita
PZP Zakopane
Ul. Skibówki 4b
34-500 Zakopane

SPECYFIKACJA

SER ROLADA USTRZYCKA WĘDZONY

NUMER: Zak./04

DATA: 23.10.2023r

WYDANIE: 16

STRONA: 2 STRON: 3

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

PARAMETRY	WYMAGANIA	METODA BADAWCZA
Kształt i wygląd	kształt zbliżony do walca, lekko spłaszczony	Ocena organoleptyczna
Skórka	sucha, na skórcie widoczne odciski po siatce lub osznurowaniu	
Oczkowanie	brak oczek lub oczka międzyziarnowe	
Konsystencja	mięszs elastyczny, zwarty, dopuszcza się lekko kruchy i lekko twardy, dopuszcza się strukturę włóknistą	
Barwa	skórka jasnobrązowa do brązowej, na przekroju barwa sera niejednolita, kremowa do żółtej, dopuszczalne widoczne pasma i plamy koloru kremowego lub żółtego	
Smak i zapach	orzechowy, lekko słony, dopuszcza się lekko pikantny, wyraźnie wyczuwalny posmak i zapach wędzenia	
Zawartość tłuszczu, %	standard: 14 tolerancja: ± 2,8	PN-73-A-86232
Zawartość soli, %	standard: 2,0 tolerancja : ± 0,4	
Zawartość wody, %	max 54	
Zawartość węglowodanów ,%	standard: 2,0 tolerancja: ±2,0	
Zawartość białka, %	standard: 28 tolerancja: ±5,6	
Metale	Ołów (Pb)- max 0,05 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25.04.2023r (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153,PCB180max 40ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji (UE) nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z gr. coli w 1g	<100cfu/g	
Gronkowce koagulazo- dodatnie w 1g	<100cfu/g	
Pleśnie/drożdże w 1g	max 50cfu/g	
Salmonella	nieobecna w 25g	
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	
Masa	Od 300 g do 3 kg , kawałki lub plastry	
Okres dojrzewania	min 3 dni	



SM Mlekovita
PZP Zakopane
Ul. Skibówki 4b
34-500 Zakopane

SPECYFIKACJA

SER ROLADA USTRZYCKA WĘDZONY

NUMER: Zak./04

DATA: 23.10.2023r

WYDANIE: 16

STRONA: 3 STRON: 3

5. ALERGENY

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 11669/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i ich produkty		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		X	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorzyczka i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

6. GENETYCZNIE ZMODYFIKOWANE ORGANIZMY (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania

7. PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

8. PRZECHOWYWANIE

Ser Rolada Ustrzycka przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie, w temperaturze od +2°C do +10°C od 7 dni dla Sera Rolada Ustrzycka 2,5 kg do 90 dni dla Sera Rolada Ustrzycka 300g i 1,5 kg od daty pakowania lub zgodnie z zamówieniem klienta.

9. PRODUKT SPEŁNIA WYMAGANIA PRZEPISÓW PRAWA:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz ze zmianami z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2015 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25.04.2023r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenia Komisji (UE) nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (wraz z późniejszymi zmianami).



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

SERY DOJRZEWAJĄCE WĘDZONE W BLOKU

NUMER: LS/01

DATA: 25.09.2023r.

WYDANIE: 14

STRONA: 1 STRON: 11

OPRACOWAŁ: IWONA KOSTRO

ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN

FUNKCJA:

Brygadzysta
Laboratorium Serowni

PODPIS:

I. Kosho

DATA:

25.09.2023

FUNKCJA:

Kierownik Wydziału
Kontroli Jakości

PODPIS:

Matwiejszyn

DATA:

25.09.2023

1. NAZWA PRODUKTU: SERY DOJRZEWAJĄCE WĘDZONE

Sery dojrzewające wędzone typu szwajcarskiego:

Ser Sokole Oko wędzony, Ser Mazdamer wędzony, Ser Ementaler wędzony,

Sery dojrzewające wędzone typu holenderskiego:

Ser Gouda wędzona, Ser Gouda Premium wędzony, Ser Mini Gouda wędzona,

Ser Edamski wędzony / Ser Edam wędzony, Ser Trapista wędzony, Tylżycki wędzony

2. OPIS OGÓLNY

Sery dojrzewające wędzone są otrzymywane z serów dojrzewających typu szwajcarskiego i serów dojrzewających typu holenderskiego, które są produkowane z mleka płynnego, pasteryzowanego o określonej zawartości tłuszczu z dodatkiem stabilizatora: chlorku wapnia, kultur bakterii oraz podpuszczki mikrobiologicznej. Następnie sery poddawane są procesowi solenia, dojrzewania i wędzenia.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1. Opakowaniem bezpośrednim serów w blokach jest folia termokurczliwa.

Opakowania bezpośrednie są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

Opakowaniem zbiorczym są kartony lub bloki są ułożone na palecie wyłożonej przekładką tekturową, a następnie zabezpieczone folią stretch.

3.1.2. Transport realizowany środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem, w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +10°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2. Dotyczące oznakowania

Oznakowanie opakowań bezpośrednich zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu
- nazwę i adres producenta
- datę minimalnej trwałości „Najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok”
- numer partii: data produkcji w postaci kodu produkcji - kolejny dzień roku oraz numer waru
- znak weterynaryjny w owalu: PL 20131601 WE
- składniki
- warunki przechowywania: w temperaturze od +2°C do +10°C
- wartość odżywcza w 100g

4. PRZECHOWYWANIE

Sery dojrzewające wędzone w blokach przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +10°C nie dłużej niż 4 miesiące od daty wystawienia karty badań (dopuszczenia do obrotu krajowego).

W przypadkach serów przeznaczonych na wysyłki exportowe wystawiana jest karta badań oraz atest w którym temperatura przechowywania i data minimalnej trwałości może ulec zmianie w przypadku indywidualnych wymagań odbiorcy po uzgodnieniu z SM MLEKOVITA.

5. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, FIZYKO-CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

EGZ. NR: ORYGINAL

UŻYTKOWNIK:

LJ



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA SERY DOJRZEWAJĄCE WĘDZONE W BLOKU

NUMER: LS/01

DATA: 25.09.2023r.

WYDANIE: 14

STRONA: 5 STRON: 11

SER GOUDA WĘDZONA ser dojrzewający typu holenderskiego

PARAMETRY	WYMAGANIA	Metoda badawcza
Wygląd	blok o bokach prostych i krawędziach lekko zaokrąglonych z odciskami rusztu na spodzie sera, dopuszcza się delikatny biały nalot, który może powstać po procesie wędzenia	ocena organoleptyczna
Oczkowanie	bez oczek lub oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do fasolki	
Konsystencja	mięszs elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny	
Barwa	skórka sera lekko brązowa, barwa sera jasno-żółta	
Smak i zapach	łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny, lekki smak pasteryzacji, dopuszcza się lekko kwaśny oraz lekko pikantny, wyczuwalny posmak wędzenia	
Zawartość tłuszczu, %	standard: 26 tolerancja: $\pm 5,0$	PN-73/A-86232, metoda instrumentalna
Zawartość wody, %	max. 45	
Zawartość białka, %	standard: 25 tolerancja: $\pm 3,0$	metoda Kjeldahla PN-EN ISO 8968-2, metoda instrumentalna
Zawartość soli, %	standard: 1,6 tolerancja: $\pm 0,32$	w oparciu o jony sodu
Zawartość węglowodanów, %	max. 2,0	metoda obliczeniowa
pH	5,2 - 5,7	instrukcja producenta
Aflatoksyna M1	max. 0,050 $\mu\text{g/kg}$	
Metale	Ołów (Pb) - max. 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny Dioksyny + PCB	suma dioksyn max. 2,0 pg/g tłuszczu suma dioksyn + polichlorowanych bifenili max. 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z grupy coli w 1g E.coli w 1g	< 100 jtk/g	PN-ISO 4832 PN-ISO 16649-2
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g	< 100 jtk/g	PN-EN ISO 6888-2
Salmonella	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 6579-1
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 11290-1
Masa, kg	ok.3,2kg; ok.16kg lub inna	
Minimalny okres dojrzewania	3 tygodnie	

Składniki deklarowane na opakowaniu: mleko, sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii.

Wartość odżywcza w 100g:

wartość energetyczna: 1387 kJ/334 kcal; tłuszcz 26g (w tym kwasy nasycone 17g);

węglowodany 0g (w tym cukry 0g); białko 25g; sól 1,6g; wapń 800mg – 100%*

* Diennej Referencyjnej Wartości Spożycia wapnia (dla osób dorosłych).



Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
Oddział w Lubawie
ul. Wyzwolenia 3
14-260 Lubawa

SPECYFIKACJA

SEREK WIEJSKI

NUMER: TW/ 01

DATA: 18.01.2018

WYDANIE: 10

STRONA: 1 STRON: 5

OPRACOWAŁ: Elżbieta Hładczuk
FUNKCJA: Specjalista ds. Jakości

ZATWIERDZIŁ: Irena Durlik
FUNKCJA: Dyrektor Oddziału

1. NAZWA PRODUKTU: **SEREK WIEJSKI**

2. OPIS OGÓLNY

Serek Wiejski jest wyprodukowany z mleka krowiego płynnego, odtłuszczonego, pasteryzowanego, przy użyciu kultur bakterii fermentacji mlekowej, z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki i soli oraz w przypadku serka wiejskiego w wersji smakowej z dodatkiem wsadu owocowego lub warzywnego.

2.1. Skład

2.1.1 Składniki dla produktu: Serek Wiejski naturalny oraz Serek Wiejski lekki:
ziarno twarogowe, śmietanka pasteryzowana, sól.

2.1.2 Składniki dla produktu: Serek Wiejski truskawka:
ziarno twarogowe, śmietanka pasteryzowana, wsad truskawkowy (cukier, truskawki 6%, woda, koncentrat z marchwi, koncentrat soku z buraka ćwikłowego, substancja zagęszczająca- pektyna, aromat), sól.

2.1.3 Składniki dla produktu: Serek Wiejski brzoskwinia - marakuja:
ziarno twarogowe, śmietanka pasteryzowana, wsad brzoskwinia - marakuja (cukier, brzoskwinie 5%, marakuja z soku zagęszczonego 1 %, woda, skrobia kukurydziana, substancja zagęszczająca - pektyna, koncentrat z marchwi, z krokosza barwierskiego, aromat), sól.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1 Opakowaniem bezpośrednim Serka Wiejskiego są:

- kubki PP Ø 95 mm z wieczkami termozgrzewalnymi, masa serka 200 g (serek naturalny, lekki)
- kubki PP Ø 95 mm z wieczkami termozgrzewalnymi, masa serka 150 g (serek lekki)
- kubki PP Ø 95 mm z wieczkami termozgrzewalnymi, dwudziałowe, masa 150 g (120g serka 5% tł.+ 30 g wsadu owocowego)
- wiaderka PP Ø 105 mm z wieczkami termozgrzewalnymi i pokrywkami, masa serka 500 g (serek naturalny i lekki)

Kubeczki pakowane są w paletki tekturowe.

Opakowania bezpośrednie serka wiejskiego są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.



Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
Oddział w Lubawie
ul. Wyzwolenia 3
14-260 Lubawa

SPECYFIKACJA

SEREK WIEJSKI

NUMER: TW/ 01

DATA: 18.01.2018

WYDANIE: 10

STRONA: 2 STRON: 5

3.1.2 Transport

Realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed uszkodzeniem, zanieczyszczeniem, oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia, w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 2°C do + 8 °C.

Środek transportu posiada pozwolenie na transport środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2 Dotyczące oznakowania

Oznakowanie Serka Wiejskiego stanowi nadruk na opakowaniu bezpośrednim, który zawiera:

- nazwę i adres producenta,
- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia: „Należy spożyć do:” wyrażony w postaci: dzień, miesiąc, rok
- oznaczenie partii produkcyjnej,
- zawartość netto,
- składniki produktu,
- warunki przechowywania,
- wartość odżywczą w 100 g produktu
- znak weterynaryjny w owalu: PL 28071601 WE.

3.2.1 Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość odżywcza, 100g produktu	Serek Wiejski naturalny 5 % tł.	Serek Wiejski lekki 3 % tł.	Serek Wiejski z truskawkami (po zmieszaniu)	Serek Wiejski brzoskwinia- marakuja (po zmieszaniu)
Wartość energetyczna	406 KJ / 97kcal	339 KJ / 81 kcal	500 KJ/ 119 kcal	500 KJ/ 119 kcal
Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone	5,0 g 3,3g	3,0 g 2,0 g	4,1 g 2,7 g	4,1 g 2,7 g
Węglowo-dany w tym cukry	2,0 g 2,0 g	2,4 g 2,4 g	11,6 g 11,6 g	11,6 g 11,6 g
Białko	11 g	11 g	8,9 g	8,9 g
Sól	0,7 g	0,7 g	0,5 g	0,5g



Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
Oddział w Lubawie
Ul. Wyzwolenia 3
14-260 Lubawa

SPECYFIKACJA

SEREK WIEJSKI

NUMER: TW/ 01

DATA: 18.01.2018

WYDANIE: 10

STRONA: 3 STRON: 5

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNYCH

Parametry	Wymagania			Metody badawcze
	Serek Wiejski naturalny 5 % tł.	Serek Wiejski lekki 3 % tł.	Serek z owocami (po zmieszaniu)	
Struktura i wygląd	ziarna twarogowe podłużne owalne lub okrągłe, o gładkiej powierzchni, nie zlepiające się, o wielkości ok. 4-12 mm, opływające w śmietance			Ocena organoleptyczna
Barwa	biała do lekko kremowej; w przypadku dodatku wsadu owocowego lub warzywnego po zmieszaniu barwa charakterystyczna dla dodanych owoców lub warzyw			
Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, lekko słony, bez obcych posmaków i zapachów; w przypadku dodatku wsadu owocowego lub warzywnego po zmieszaniu smak i zapach charakterystyczny dla dodanych owoców lub warzyw			
Zawartość soli	max 1 %			wg PN-91/A-86300
Zawartość wody, %	max 82 %	max 84 %	max 82 %	
Zawartość tłuszczu, %	5,0 % ±1 %	3,0 % ±1 %	4,1 %±1 %	
Zawartość białka, %	Standard: 11 Tolerancja: ±2,2	Standard: 11 Tolerancja: ±2,2	Standard: 8,9 Tolerancja: ±1,8	Metoda Kjeldahla
Zawartość węglowodanów, %	Standard: 2 Tolerancja:±0,4	Standard: 2,4 Tolerancja:±0,4	Standard: 11,6 Tolerancja:±2,2	z wyliczenia
Kwasowość pH	≥ 4,8		≥ 4,1	wg PN-91/A-86300
Pasteryzacja	skuteczna			wg PN-EN ISO14501
Aflatoksyna M 1	max 0,050 µg/kg, mleku płynnym przeznaczonym na serek wg Rozporz. Komisji nr 1881/2006 (z późniejszymi zmianami)			
Zawartość metali, mg/kg	Ołów (Pb)- max 0,1 mg/kg wg Rozporz. Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (z późniejszymi zmianami)			
Zawartość pestycydów	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (z późniejszymi zmianami)			
Dioksyny PCB	suma dioksyn max 2,5 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 5,5 pg/g tł. suma PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180 max 40ng/g tł. wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 (z późniejszymi zmianami)			

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Bakterie z grupy coli w 1 g	n=5 c=2 m=10 M=100	PN-EN ISO 4832
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g n=5 c=0	PN-EN ISO 11290
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g	n=5 c=0 m=10 m=M	PN-EN ISO 6888
Salmonella	nieobecna w 25g, n=5 c=0	PN-EN ISO 6579



Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
Oddział w Lubawie
ul. Wyzwolenia 3
14 – 260 Lubawa

SPECYFIKACJA

SEREK WIEJSKI

NUMER: TW/ 01

DATA: 18.01.2018

WYDANIE: 10

STRONA: 4 STRON: 5

5. WYMAGANIA INNE

5.1 Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i ich produkty		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/ orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

5.2 Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

W Serku Wiejskim nie występują składniki, ani substancje dodatkowe w skład, których wchodzi genetycznie zmodyfikowane organizmy.

Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1829/2003 oraz Rozporządzeniem (WE) 1830/2003 dotyczącym śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) produkt nie wymaga specjalnego oznakowania.

5.3 Promieniowanie jonizujące

Produkt nie jest poddany działaniu promieniowania jonizującego i produkt nie wymaga specjalnego oznakowania zgodnie z Dyrektywą 1999/2 oraz Dyrektywą 1999/3 dotyczącą środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego.

6. PRZECHOWYwanie

Serek Wiejski przechowyuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do + 8°C, nie dłużej niż 18 dni od daty produkcji.



Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
Oddział w Lubawie
ul. Wyzwolenia 3
14-260 Lubawa

SPECYFIKACJA

SEREK WIEJSKI

NUMER: TW/ 01

DATA: 18.01.2018

WYDANIE: 10

STRONA: 5 STRON: 5

7. DEKLARACJA ZGODNOŚCI

7.1 Produkt spełnia wymagania Specyfikacji nr TW/01 Serek Wiejski.

7.2 Produkt spełnia następujące wymagania przepisów prawa:




Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...).

	SPECYFIKACJA MLEKO UHT			NUMER: LF/02	
				DATA: 20.04.2021r.	
				WYDANIE: 17	
				STRONA: 1 STRON: 3	
OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK			ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Brygadzysta Laboratorium UHT	PODPIS: 	DATA: 20.04.2021r.	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: 	DATA: 20.04.2021

1. NAZWA PRODUKTU: MLEKO UHT

2. OPIS OGÓLNY
 Mleko UHT jest otrzymywane z mleka surowego, które jest znormalizowane do ustalonej zawartości tłuszczu, a następnie poddane procesowi sterylizacji UHT oraz aseptycznemu pakowaniu.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1 Opakowaniem bezpośrednim produktu Mleko UHT są opakowania kartonowe z laminatu wielowarstwowego z folią aluminiową o zawartości: 1 L, 500 ml, 250 ml, 200 ml lub innej.
 Opakowania jednostkowe są pakowane w tekturowe paletki.
 Opakowania bezpośrednie mleka UHT są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

3.1.2 Transport
 Realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w temperaturze od +1°C +25°C. Środek transportu posiada pozwolenie na transport środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2 Dotyczące oznakowania.
 Oznakowanie mleka UHT zawiera następujące informacje:


- nazwę i adres producenta,
- nazwę produktu,
- rodzaj obróbki cieplnej: UHT
- datę minimalnej trwałości: „Najlepiej spożyć przed: ”: dzień, miesiąc, rok, oznaczenie partii produkcyjnej,
- warunki przechowywania,
- zawartość tłuszczu,
- zawartość netto,
- znak weterynaryjny w owalu PL 20131601 WE,
- wartość odżywczą w 100 ml:

Mleko :	0,5% tłuszczu	1,5% tłuszczu	2,0% tłuszczu	3,2% tłuszczu	3,5% tłuszczu
Wartość energetyczna	152kJ/36 kcal	190kJ/45 kcal	208kJ/50 kcal	253kJ/60 kcal	264kJ/63 kcal
Tłuszcz	0,5g	1,5g	2,0g	3,2g	3,5g
w tym kwasy nasycone	0,3g	1,0g	1,3g	2,1g	2,3g
Węglowodany	4,7g	4,7g	4,7g	4,7g	4,7g
w tym cukry	4,7g	4,7g	4,7g	4,7g	4,7g
Białko	3,2g	3,2g	3,2g	3,2g	3,2g
Sól	0,10 g	0,10g	0,10g	0,10g	0,10g

Wapń	105mg-13%*
------	------------

*Dziennej Referencyjnej Wartości Spożycia Wapnia (dla osoby dorosłej)

Zawartość soli wynika wyłącznie z naturalnie występującego sodu w mleku.

EGZ. NR: 02461NAK	UŻYTKOWNIK: 
-------------------	---

**SPECYFIKACJA****MLEKO UHT**

NUMER: LF/02

DATA: 20.04.2021r.

WYDANIE: 17

STRONA: 2 STRON: 3

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania					Metody badawcze
	0,5% tł	1,5 % tł	2,0% tł	3,2 % tł	3,5 % tł	
Wygląd	ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym					Ocena organoleptyczna
Smak i zapach	właściwy dla mleka, słodkawy, bez obcych posmaków i zapachów					
Zawartość tłuszczu %	Standard: 0,5 Tolerancja ±0,2	Standard: 1,5 Tolerancja ±0,3	Standard: 2,0 Tolerancja ±0,4	Standard: 3,2 Tolerancja ±0,5	Standard: 3,5 Tolerancja ±0,5	instrumentalna
Białko %	Min. 2,9					instrumentalna
Kwasowość °SH	6,0 - 7,0					PN-A-86122
Kwasowość pH	6,5-6,8					pehametr
Próba alkoholowa	brak skłaczenia białka w próbie z alkoholem etylowym 80%					PN-A-86122
Antybiotyki	nieobecne					
Węglowodany	Standard: 4,7 Tolerancja ±0,3					instrumentalna
Gęstość, g/ml, nie mniejsza niż	tł.≤0,5%: 1,0300	tł < 2%: 1,0290		tł.≥2%: 1,0280		PN-A-86122
Pasteryzacja obecność peroksydazy	Peroksydaza nieobecna, pasteryzacja skuteczna					PN-A-86122
Aflatoksyna M 1	max 0,050 µg/kg					
Metale	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami).					
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).					
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,5 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 5,5 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami).					
Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych po próbie termostatowej	nie więcej niż 10 w 0,1ml					PN-EN ISO 4833
Bakterie z grupy coli	nieobecne w 1 ml					PN-ISO 4832
Enterobacteriaceae	nieobecne w 1 ml					PN-ISO 21528
Salmonella	nieobecna w 25 g					PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g					PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

**SPECYFIKACJA****MLEKO UHT**

NUMER: LF/02

DATA: 20.04.2021r.

WYDANIE: 17

STRONA: 3 STRON: 3

6. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

7. PRZECHOWYWANIE

Mleko przechowuje się w suchym, czystym magazynie nie dłużej niż 6 miesięcy od daty produkcji w temperaturze od +1°C +25°C. Po otwarciu kartonika przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż 48godzin.

8. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).




Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...)(wraz z późniejszymi zmianami).




Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dn. 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

	SPECYFIKACJA PALMA Z MLEKOVITY DOBREJ GOSPODYNI			NUMER: LN 2/ 13	
				DATA: 02.10.2023	
				WYDANIE: 11	
				STRONA: 1 STRON: 3	
OPRACOWAŁ: ANNA WOJNO			ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Brygadzysta Laboratorium	PODPIS: <i>A. Wojno</i>	DATA: <i>02.10.2023</i>	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: <i>Maty</i>	DATA: <i>02.10.2023</i>
<p>1. Nazwa produktu: PALMA Z MLEKOVITY , DOBREJ GOSPODYNI Tłuszcze roślinne 70% tłuszczu do pieczenia i smażenia</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;">   </div> <p>2. Opis ogólny Palma z Mlekovity i Dobrej Gospodyni są to tłuszcze roślinne do pieczenia i smażenia o zawartości tłuszczu 70% w formie plastycznej wyprodukowane z tłuszczów i olejów roślinnych.</p> <p>3. Wymagania techniczne</p> <p>3.1. Dotyczące sposobu pakowania Opakowaniem bezpośrednim produktów Palma z Mlekovity i Dobrej Gospodyni jest folia aluminiowa laminowana pergaminem. Produkty są pakowane w kostki o masie 250g. Opakowania bezpośrednie produktów Palma z Mlekovity i Dobrej Gospodyni są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).</p> <p>3.2. Dotyczące transportu Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 4° do + 10°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.</p> <p>3.3. Dotyczące oznakowania Oznakowanie jednostkowe produktów Palma z Mlekovity i Dobrej Gospodyni zawiera następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nazwę produktu, nazwę i adres producenta - dla produktu Palma z Mlekovity składniki: oleje roślinne: palmowy (35%) i rzepakowy, tłuszcz roślinny palmowy, woda, emulgatory: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyna (z soi), sól 0,3%, substancja konserwująca: sorbinian potasu, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, witaminy: A,D; barwniki: karoteny - dla produktu Dobrej Gospodyni składniki: oleje roślinne: palmowy i rzepakowy; tłuszcz roślinny palmowy, woda, emulgatory: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyna (z soi), serwatka w proszku (z mleka), sól 0,3%, substancja konserwująca: sorbinian potasu, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, witaminy: A,D; barwniki: karoteny. - datę minimalnej trwałości: „ Najlepiej spożyć przed: nr partii:” dzień, miesiąc, rok - oznaczenie partii produkcyjnej w postaci : dzień, miesiąc, rok (dotyczy terminu przydatności), numer zmiany, numer linii pakującej - masę netto: 250g, - zawartość tłuszczu, - warunki przechowywania, - wartość odżywcza w 100g dla produktu Palma z Mlekovity: wartość energetyczna 2590kJ/ 630 kcal; tłuszcz 70g w tym kwasy nasycone 27g; węglowodany 0g w tym cukry 0g; białko 0g; sól 0,30g; witamina A 600 µg-75%*, witamina D 5µg-100%*, witamina E 7 mg-58%* - wartość odżywcza w 100g dla produktu Dobrej Gospodyni: wartość energetyczna 2590kJ/ 630 kcal; tłuszcz 70g w tym kwasy nasycone 27g; węglowodany 0g w tym cukry 0g; białko 0g; sól 0,30g; witamina A 900 µg-113%*, witamina D 7,5µg-150%*, witamina E 7 mg-58%* <p>* Dzienna Referencyjna Wartość Spożycia witamin (dla osoby Dorosłej).</p> <p>- znak weterynaryjny w owalu: PL 20 13 16 01 WE</p>					
EGZ. NR: <i>Original</i>			UŻYTKOWNIK: <i>47</i>		

	<p align="center">SPECYFIKACJA</p> <p align="center">PALMA Z MLEKOVITY</p> <p align="center">DOBREJ GOSPODYNI</p>			NUMER: LN 2/ 13		
				DATA: 02.10.2023		
				WYDANIE: 11		
				STRONA: 1 STRON: 3		
OPRACOWAŁ: ANNA WOJNO				ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Brygadzysta Laboratorium	PODPIS: <i>A. Wojno</i>	DATA: <i>02.10.2023</i>	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: <i>Matka</i>	DATA: <i>02.10.2023</i>	
<p>1. Nazwa produktu: PALMA Z MLEKOVITY , DOBREJ GOSPODYNI Tłuszcze roślinne 70% tłuszczu do pieczenia i smażenia</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p>2. Opis ogólny Palma z Mlekovity i Dobrej Gospodyni są to tłuszcze roślinne do pieczenia i smażenia o zawartości tłuszczu 70% w formie plastycznej wyprodukowane z tłuszczów i olejów roślinnych.</p> <p>3. Wymagania techniczne</p> <p>3.1. Dotyczące sposobu pakowania Opakowaniem bezpośrednim produktów Palma z Mlekovity i Dobrej Gospodyni jest folia aluminiowa laminowana pergaminem. Produkty są pakowane w kostki o masie 250g. Opakowania bezpośrednie produktów Palma z Mlekovity i Dobrej Gospodyni są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).</p> <p>3.2. Dotyczące transportu Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 4° do + 10°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.</p> <p>3.3. Dotyczące oznakowania Oznakowanie jednostkowe produktów Palma z Mlekovity i Dobrej Gospodyni zawiera następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nazwę produktu, nazwę i adres producenta - dla produktu Palma z Mlekovity składniki: oleje roślinne: palmowy (35%) i rzepakowy, tłuszcz roślinny palmowy, woda, emulgatory: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyna (z soi), sól 0,3%, substancja konserwująca: sorbinian potasu, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, witaminy: A,D; barwniki: karoteny - dla produktu Dobrej Gospodyni składniki: oleje roślinne: palmowy i rzepakowy; tłuszcz roślinny palmowy, woda, emulgatory: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyna (z soi), serwatka w proszku (z mleka), sól 0,3%, substancja konserwująca: sorbinian potasu, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, witaminy: A,D; barwniki: karoteny. - datę minimalnej trwałości: „, Najlepiej spożyć przed: nr partii:” dzień, miesiąc, rok - oznaczenie partii produkcyjnej w postaci : dzień, miesiąc, rok (dotyczy terminu przydatności), numer zmiany, numer linii pakującej - masę netto: 250g, - zawartość tłuszczu, - warunki przechowywania, - wartość odżywcza w 100g dla produktu Palma z Mlekovity: wartość energetyczna 2590kJ/ 630 kcal; tłuszcz 70g w tym kwasy nasycone 27g; węglowodany 0g w tym cukry 0g; białko 0g; sól 0,30g; witamina A 600 µg-75%*, witamina D 5µg-100%*, witamina E 7 mg-58%* - wartość odżywcza w 100g dla produktu Dobrej Gospodyni: wartość energetyczna 2590kJ/ 630 kcal; tłuszcz 70g w tym kwasy nasycone 27g; węglowodany 0g w tym cukry 0g; białko 0g; sól 0,30g; witamina A 900 µg-113%*, witamina D 7,5µg-150%*, witamina E 7 mg-58%* <p>* Dzienna Referencyjna Wartość Spożycia witamin (dla osoby Dorosłej).</p> <p>- znak weterynaryjny w owalu: PL 20 13 16 01 WE</p>						
EGZ. NR: <i>Original</i>			UŻYTKOWNIK: <i>47</i>			



SPECYFIKACJA

PALMA Z MLEKOVITY DOBREJ GOSPODYNI

NUMER: LN 2/ 13

DATA: 02.10.2023

WYDANIE: 11

STRONA: 2 STRON: 3

4. Wymagania organoleptyczne, chemiczne i mikrobiologiczne

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Wygląd, barwa	jasnokremowa do jasnożółtej, na przekroju całkowicie wyrównana	Ocena organoleptyczna
Konsystencja	produkt plastyczny w temperaturze + 20°C, powierzchnia gładka, jednolita	
Smak i zapach	czysty, typowy, dopuszcza się smak lekko tłuszczowy	
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 70 Tolerancja: $\pm 4,0$	PN-EN ISO 662
Zawartość wody %	max 30	
Zawartość soli %	Standard: 0,3 Tolerancja: $\pm 0,375$	PN-80/A-86207
Zawartość białka %	Standard: 0 Tolerancja w przypadku Dobrej Gospodyni $\leq 0,5$	Metoda Kiejdahla
Zawartość węglowodanów %	Standard: 0 Tolerancja w przypadku Dobrej Gospodyni $\leq 0,5$	Metoda obliczeniowa
Liczba kwasowa	max 1,0 mg KOH/kg	PN ISO 660
Liczba nadtlenkowa	max 1,5 meq O ₂ /kg	IDF 74A
Estry glicydowe kwasów tłuszczowych	max 1000µg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Kwas erukowy	max 50g/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Izomery trans kwasów tłuszczowych	max 2g/100g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2019/649 z dnia 24.04.2019r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Metale	max Ołów (Pb)- 0,10 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny Dioksyny + PCB	Suma dioksyn max 0,75 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 1,25 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Wielopierścieniowe Węglowodory Aromatyczne	Benzo(a)piren max 2,0 µg/kg Suma beno9a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo9b)fluorantenu I chryzenu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z grupy coli w 1g	< 10 cfu/g	PN-ISO 4832
Gronkowiec koagulazododatni w 1g	< 10 cfu/g	PN-EN ISO 6888
Salmonella	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzenia (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



**SPECYFIKACJA
PALMA Z MLEKOVITY
DOBREJ GOSPODYNİ**

NUMER: LN 2/ 13

DATA: 02.10.2023

WYDANIE: 11

STRONA: 3 STRON: 3

6. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten tj. pszenica (w tym orkisz, pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub inne odmiany hybrydowe także produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i ich produkty		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/ orzeszki archidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdał, orzechy laskowe, orzech włoski, nerkowca, orzech pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzech makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona soi i produkty pochodne	x		x		x	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x*		x*		x*	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

*dotyczy wyłącznie Dobrej Gospodyni

7. Przechowywanie

Produkty Palma z Mlekovity i Dobrej Gospodyni przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie nie dłużej niż 5 miesięcy od daty pakowania w warunkach chłodniczych temperaturze od + 4°C do + 10°C.

8. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2019/649 z dnia 24.04.2019r. zmieniające załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do izomerów trans kwasów tłuszczowych, innych niż izomery trans kwasów tłuszczowych naturalnie występujące w tłuszczu pochodzenia zwierzęcego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...)(wraz z późniejszymi zmianami).


Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy. (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

	SPECYFIKACJA KEFIR		NUMER: LF / 11		
			DATA: 01.09.2020		
			WYDANIE: 6		
			STRONA: 1 STRON: 3		
OPRACOWAŁ: MARIA BORAWSKA			ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Specjalista ds. badań i oznakowania produktów	PODPIS: <i>Borawska</i>	DATA: <i>01.09.2020</i>	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: <i>Matwiejszyn</i>	DATA: <i>01.09.2020</i>
1. NAZWA PRODUKTU: KEFIR naturalny					
2. OPIS OGÓLNY Surowcem do produkcji Kefiru naturalnego jest mleko krowie poddane pasteryzacji, a następnie ukwaszone poprzez dodatek kultur bakterii oraz drożdży kefirowych.					
3. WYMAGANIA TECHNICZNE					
3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu					
3.1.1 Opakowaniem bezpośrednim kefiru są butelki plastikowe z politeroftalenu z zakrętką o zawartości 1 kg, 400g lub innej. Opakowania bezpośrednie kefiru są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).					
3.1.2 Transport Realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 2°C do + 8°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.					
3.2 Dotyczące oznakowania					
3.2.1 Oznakowanie kefiru zawiera następujące informacje:					
<ul style="list-style-type: none"> - nazwę produktu, - nazwę i adres producenta - termin przydatności do spożycia: „Należy spożyć do:” data i numer partii - zawartość netto, - warunki przechowywania, - znak weterynaryjny w owalu: PL 20131601 WE, - wartość odżywczą w 100g: <ul style="list-style-type: none"> wartość energetyczna: 213 kJ/ 51 kcal, tłuszcz 2,0 g w tym kwasy nasycone 1,2g, węglowodany 4,8 g w tym cukry 4,8 g, białko 3,4 g, sól 0,10 g. Zawartość soli wynika z naturalnie występującego sodu. - składniki: <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii oraz drożdże kefirowe. 					
EGZ. NR: <i>ORYGINAL</i>			UŻYTKOWNIK: <i>Lm</i>		



SPECYFIKACJA

KEFIR

NUMER: LF / 11

DATA: 01.09.2020

WYDANIE: 6

STRONA: 2 STRON: 3

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, FIZYKOCHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania	Metoda badawcza
Wygląd	Konsystencja półpłynna jednolita, dopuszcza się lekki wyciek serwatki, z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków	Ocena organoleptyczna
Barwa	barwa biała do lekko kremowej	
Smak i zapach	orzeźwiający, lekko kwaśny, typowy dla kefiru	
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 2,0 Tolerancja: ±0,4	PN-A-86130
Kwasowość, pH	4,0÷4,8	
Węglowodany %	Standard: 4,8 Tolerancja: ± 1,0	
Białko %	Standard: 3,4 Tolerancja: ± 0,6	
Sucha masa, %	Min. 9,5	
Metale	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE)396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,5 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 5,5 pg/g tłuszczu Suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z grupy coli	< 10 cfu / g	PN-ISO 4832
Liczba drożdży Liczba pleśni	Min. 100 cfu / g < 10 cfu / g	PN-ISO 6611
Salmonella	nieobecna w 25 g	PN-ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g	PN-EN-ISO 11290

5. GENETYCZNIE ZMODYFIKOWANE ORGANIZMY (GMO)

Postanowienia Rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

6. PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA

KEFIR

NUMER: LF/ 11

DATA: 01.09.2020

WYDANIE: 6

STRONA: 3 STRON: 3

8. ALERGENY

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		X		X		X
Skorupiaki i produkty pochodne		X		X		X
Jaja i produkty pochodne		X		X		X
Ryby i produkty pochodne		X		X		X
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		X		X		X
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		X		X		X
Soja i produkty pochodne		X		X		X
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	X		X		X	
Seler i produkty pochodne		X		X		X
Gorczyca i produkty pochodne		X		X		X
Nasiona sezamu i produkty pochodne		X		X		X
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X		X		X
Łubin i produkty pochodne		X		X		X
Mięczaki i produkty pochodne		X		X		X

7. PRZECHOWYWANIE

Kefir przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 40 dni od daty produkcji.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).


Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).







Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).







Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

		SPECYFIKACJA ŚMIETANKA UHT		NUMER: LF / 04	
				DATA: 29.09.2020r	
				WYDANIE: 15	
				STRONA: 1 STRON: 3	
OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK			ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Brygadzysta Laboratorium UHT		PODPIS: <i>KW</i>	DATA: 29.09.2020.	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: <i>Helena</i>
					DATA: 29.09.2020

1. Nazwa produktu: ŚMIETANKA UHT

2. Opis produktu

Śmietanka UHT jest to produkt otrzymany z mleka krowiego przez odwirowanie, poddanie procesowi sterylizacji UHT, dodatek stabilizatora i emulgatora, a następnie aseptycznie pakowany.

3. Wymagania techniczne

3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu

Opakowaniem bezpośrednim śmietanki UHT są opakowania kartonowe z laminatu wielowarstwowego z folią aluminiową o zawartości: 250 ml, 330 ml 500 ml, 1 L lub innej. Opakowania jednostkowe są pakowane są po 6 sztuk, lub 8 sztuk lub 12 sztuk w paletki tekturowe i foliowane folią termokurczliwą .

Opakowania bezpośrednie śmietanki UHT są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004r (wraz z późniejszymi zmianami).

3.2. Transport

Śmietankę UHT powinno się przewozić transportem zabezpieczającym produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem, w temperaturze nie wyższej niż +25⁰ C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.3. Dotyczące oznakowania.

Oznakowanie Śmietanki UHT zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę i adres producenta,
- rodzaj obróbki cieplnej: UHT
- termin przydatności do spożycia: „ Najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok ”
- masę netto,
- warunki przechowywania:
- znak weterynaryjny w owalu: 20131601WE
- składniki: 12%, 18% : śmietanka, stabilizator- karagen, emulgator E -471,
- składniki: 30%, 36% : śmietanka, białka mleka, stabilizator -karagen

EGZ. NR: <i>Oryginał</i>	UŻYTKOWNIK: <i>ly</i>
--------------------------	-----------------------



SPECYFIKACJA ŚMIETANKA UHT

NUMER: LF / 04

DATA: 29.09.2020r

WYDANIE: 15

STRONA: 2 STRON: 3

– wartość odżywcza w 100 ml

Wartość odżywcza	12% tłuszczu	18% tłuszczu	30% tłuszczu	36% tłuszczu
Wartość energetyczna	555 kJ / 134 kcal	768 kJ / 186 kcal	1204 kJ /292 kcal	1412 kJ /343 kcal
Tłuszcz	12 g	18 g	30 g	36 g
w tym kwasy nasycone	7,8 g	12 g	20 g	23 g
Węglowodany	3,8 g	3,6 g	3,2 g	2,7 g
w tym cukry	3,8 g	3,6 g	3,2 g	2,7 g
Białko	2,7g	2,4 g	2,3 g	2,0 g
Sól	0,08 g	0,08 g	0,08 g	0,08 g

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania				Metody badawcze
Wygląd	płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, dopuszcza się nieznaczny osad na dnie opakowania oraz dopuszcza się nieznaczny podstój tłuszczu na powierzchni				Ocena organoleptyczna
Barwa	jednolita, jasnokremowa do kremowej				
Smak i zapach	czysty, lekko słodki właściwy dla śmietanki UHT, bez obcych posmaków i zapachów				
Konsystencja	płynna, lekko zawieszista w przypadku śmietanki 30% lub 36%tł.				
Zawartość tłuszczu, %	Standard:12 Tolerancja:±1,5	Standard: 18 Tolerancja:±1,5	Standard: 30 Tolerancja: ±2,5	Standard: 36 Tolerancja: ±2,5	PN-ISO 2446
Zawartość białka,%	Standard:2,7 Tolerancja:±0,4	Standard:2,4 Tolerancja:±0,4	Standard:2,3 Tolerancja: ±0,3	Standard:2,0 Tolerancja: ±0,3	Metoda instrumentalna
Zawartość węglowodanów, %	Standard:3,8 Tolerancja:±0,6	Standard:3,6 Tolerancja:±0,5	Standard: 3,2 Tolerancja: ±0,5	Standard: 2,7 Tolerancja:±0,4	
Kwasowość °SH, pH	°SH Max 7,0 Min 6,5				PN-78/A-86028
Aflatoksyna M1	max 0,050 µg/kg				
Metale	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r (wraz z późniejszymi zmianami)				
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).				
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,5 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 5,5 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami).				
Antybiotyki	nieobecne				
Ogólna liczba drobnoustrojów po próbie termostatowej	nie więcej niż 10 w 0,1 ml				PN-EN ISO 4833
Enterobacteriaceae	<1/cfu/ml				PN-EN ISO 21528
Salmonella	nieobecna w 25ml				PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25ml				PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA ŚMIETANKA UHT

NUMER: LF / 04

DATA: 29.09.2020r

WYDANIE: 15

STRONA: 3 STRON: 3

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

8. Przechowywanie

Śmietankę UHT przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie nie dłużej niż 6 miesięcy od daty produkcji w temperaturze poniżej +25⁰ C. Po otwarciu kartonika przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż 48 godzin.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności (wraz z późniejszymi zmianami).


Rozporządzenie (WE) 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

	SPECYFIKACJA ŚMIETANA UKWASZONA <i>kubki</i>			NUMER: LF/28a	
				DATA: 21.10.2020	
				WYDANIE: 5	
				STRONA: 1 STRON: 3	
OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK			ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Brygadzysta laboratorium UHT	PODPIS: <i>KW</i>	DATA: <i>21.10.2020</i>	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: <i>AM</i>	DATA: <i>21.10.2020</i>

1. Nazwa produktu: ŚMIETANA UKWASZONA 12%, 18% TŁUSZCZU

2. Opis produktu
Śmietana ukwaszona uzyskana jest ze śmietanki poddanej procesowi ukwaszania kulturami bakterii mlekowych.

3. Wymagania techniczne

3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu.
Opakowaniem bezpośrednim śmietany ukwaszonej są kubki z polistyrenu (PS) z wieczkami termozgrzewalnymi. Zawartość śmietany w kubku wynosi 200g, 400g lub inna.
Opakowania jednostkowe pakowane są w tekturowe paletki i układane są na palecie.
Opakowania bezpośrednie śmietany dopuszczone są do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

3.2. Transport
Śmietana ukwaszona powinna być przewożona transportem chłodniczym w temperaturze od +2°C do +8°C zabezpieczającym produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem. Środek transportu posiada pozwolenie na transport środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.3. Dotyczące oznakowania
Opakowanie śmietany ukwaszonej zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę i adres producenta,
- termin przydatności do spożycia: „Należy spożyć do:”; oznaczenie partii produkcyjnej,
- zawartość netto,
- warunki przechowywania,
- znak weterynaryjny w owalu: PL 20131601 WE,
- zawartość tłuszczu,
- składniki śmietany 12% tłuszczu: śmietanka, kultury bakterii mlekowych,
- wartość odżywczą w 100 g śmietany 12% tłuszczu: wartość energetyczna: 560 kJ/135 kcal, tłuszcz 12g w tym kwasy nasycone 7,8g, węglowodany 4,0g, w tym cukry 4,0g, białko 2,8g, sól 0,10g.
- składniki śmietany 18% tłuszczu: śmietanka, kultury bakterii mlekowych,
- wartość odżywczą w 100 g śmietany 18% tłuszczu: wartość energetyczna: 773 kJ/187 kcal, tłuszcz 18g w tym kwasy nasycone 12g, węglowodany 3,9g, w tym cukry 3,9g, białko 2,4g, sól 0,10g.

Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu.

EGZ. NR: <i>Oryginal</i>	UŻYTKOWNIK: <i>LJ</i>
--------------------------	-----------------------



SPECYFIKACJA
ŚMIETANA UKWASZONA
kubki

NUMER: LF/28a

DATA: 21.10.2020

WYDANIE: 5

STRONA: 2 STRON: 3

4. Wymagania organoleptyczne, chemiczne i mikrobiologiczne

Parametry	Wymagania jakościowe		Metody badawcze
	Śmietana 12% tłuszczu	Śmietana 18% tłuszczu	
Wygląd	produkt gęsty, jednorodny, dopuszczalny lekki podstój serwatki		Ocena Organoleptyczna
Barwa	jednolita, jasnokremowa do kremowej		
Smak i zapach	czysty, lekko kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów		
Konsystencja	jednolita w całej masie, gęsta		
Zawartość tłuszczu %	Standard: 12 Tolerancja: ± 2,0	Standard: 18 Tolerancja: ± 2,0	PN-ISO 2446
Białko %	Standard: 2,8 Tolerancja: ± 0,4	Standard: 2,4 Tolerancja: ± 0,4	metoda Kiejdhala
Węglowodany %	Standard: 4,0 Tolerancja: ± 0,8	Standard: 3,9 Tolerancja: ± 0,8	z wyliczenia
Kwasowość pH	4,0 – 4,6		instrukcja producenta
Pasteryzacja wysoka	skuteczna		
Aflatoksyna M1	max 0,050 µg/kg		
Metale	Ołów (Pb)- max 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami).		
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).		
Dioksyny Dioksyny+PCB	Suma dioksyn max 2,5 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 5,5 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami).		
Antybiotyki	nieobecne		Metoda mikrobiologiczna
Bakterie z grupy coli	< 10 cfu/ g		PN-EN-ISO 4832
Gronkowce koagulazo-dodatnie	< 10 cfu/ g		PN-EN ISO 6888
Salmonella	nieobecna w 25g		PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g		PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA
ŚMIETANA UKWASZONA
kubki

NUMER: LF/28a

DATA: 21.10.2020

WYDANIE: 5

STRONA: 3 STRON: 3

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

8. Przechowywanie

Śmietanę ukwaszoną w kubkach przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 34 dni od daty produkcji. Po otwarciu należy spożyć w ciągu 48 godzin.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...)(wraz z późniejszymi zmianami).


Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (.....) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

		<h1 style="text-align: center;">SPECYFIKACJA</h1> <h2 style="text-align: center;">MAŚLANKA</h2>		NUMER: LF / 17	
				DATA: 20.06.2023r.	
				WYDANIE: 13	
				STRONA: 1 STRON: 3	
OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK			ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Brygadzysta laboratorium UHT		PODPIS: <i>[Signature]</i>	DATA: 20.06.2023	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	
				PODPIS: <i>[Signature]</i>	DATA: 20.06.2023
<p>1. NAZWA PRODUKTU: MAŚLANKA</p> <p>2. OPIS PRODUKTU</p> <p>Surowcem do produkcji maślanki jest maślanka pasteryzowana i mleko poddane ukwaszeniu poprzez dodatek kultur bakterii fermentacji mlekowej. Do maślanki owocowej dodany jest wsad owocowy, a do maślanki stracciatella wsad stracciatella z kawałkami czekolady.</p> <p>3. WYMAGANIA TECHNICZNE</p> <p>3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu.</p> <p>Opakowaniem bezpośrednim maślanki są butelki plastikowe (z politeroftalenu) z zakrętką o zawartości 1 kg lub 400 g. Opakowania bezpośrednie maślanki są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).</p> <p>3.2 Transport</p> <p>Maślanki powinny być przewożone transportem chłodniczym w temperaturze od + 2°C do + 8°C zabezpieczającym produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.</p> <p>3.3 Dotyczące oznakowania.</p> <p>Oznakowanie maślanki zawiera następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> – nazwę produktu, nazwę i adres producenta, znak weterynaryjny: PL 20131601 WE, zawartość netto, – termin przydatności do spożycia: "Należy spożyć do": data i nr partii na górze opakowania, oznaczenie partii produkcyjnej, warunki przechowywania, – składniki: <ul style="list-style-type: none"> • Maślanka naturalna 400 g: <u>maślanka</u> naturalna pasteryzowana, <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii mlekowych. • Maślanka naturalna 1kg : <u>maślanka</u> naturalna pasteryzowana, <u>mleko</u>, żywe kultury bakterii mlekowych. • Maślanka truskawkowa 400g: <u>maślanka</u> naturalna pasteryzowana; <u>mleko</u>; <u>mleko</u> w proszku odtłuszczone; cukier, truskawkowy przecier z koncentratu – 4,5%; skrobia; koncentrat z : czarnej marchwi i soku z buraka ćwikłowego; aromaty; żywe kultury bakterii mlekowych. • Maślanka truskawkowa 1 kg: <u>maślanka</u> naturalna pasteryzowana; <u>mleko</u>; <u>mleko</u> w proszku odtłuszczone; cukier; truskawkowy przecier z koncentratu – 4,5%; skrobia; koncentrat z: czarnej marchwi i soku z buraka ćwikłowego; aromaty; żywe kultury bakterii mlekowych. • Maślanka stracciatella 400g: <u>maślanka</u> naturalna, <u>mleko</u>, <u>mleko</u> w proszku odtłuszczone, cukier, stracciatella – kawałki czekolady 0,6% (zawiera <u>mleko</u>), skrobia modyfikowana, aromat, żywe kultury bakterii mlekowych. • Maślanka o smaku granatu: <u>maślanka</u> naturalna pasteryzowana, <u>mleko</u>, <u>mleko</u> w proszku odtłuszczone, cukier, skrobia modyfikowana, aromat, barwniki: karminy, karoteny, żywe kultury bakterii mlekowych. • Maślanka o smaku pistacji: <u>maślanka</u> naturalna pasteryzowana, <u>mleko</u>, <u>mleko</u> w proszku odtłuszczone, cukier, skrobia modyfikowana, koncentrat z krokosza barwierskiego, naturalny aromat, barwnik: E 141, żywe kultury bakterii mlekowych. 					
EGZ. NR: <i>Original</i>		UŻYTKOWNIK: <i>[Signature]</i>			



SPECYFIKACJA MAŚLANKA

NUMER: LF / 17

DATA: 20.06.2023r.

WYDANIE: 13

STRONA: 2 STRON: 3

— wartość odżywczą w 100 g produktu:

Maślanka 400g	naturalna	truskawkowa	stracciatella
Wartość energetyczna	188 kJ/ 45 kcal	300 kJ/ 71 kcal	300 kJ/ 71 kcal
Tłuszcz	1,5 g	1,3 g	1,3 g
w tym kwasy nasycone	1,0 g	0,8 g	0,8 g
Węglowodany	4,8 g	12 g	12 g
w tym cukry	4,8 g	12 g	11 g
Białko	3,0 g	2,8 g	2,8 g
Sól	0,10 g	0,10 g	0,10 g

Maślanka 1 kg:	naturalna			truskawkowa			o smaku pistacji, o smaku granatu		
	W 100 g	W porcji 250 g	% RWS* w porcji 250g	W 100 g	W porcji 250 g	% RWS* w porcji 250 g	W 100 g	W porcji 250 g	% RWS* w porcji 250 g
Wartość odżywcza	188 kJ/ 45 kcal	472 kJ/ 112 kcal	6%	300 kJ/ 71 kcal	751 kJ/ 178 kcal	9 %	300 kJ/ 71 kcal	751 kJ/ 172 kcal	9 %
Tłuszcz	1,5 g	3,8 g	5 %	1,3 g	3,3 g	5 %	1,3 g	3,3 g	5 %
W tym kwasy nasycone	1,0 g	2,5 g	13 %	0,8 g	2,0 g	10 %	0,8 g	2,0 g	10 %
Węglowodany	4,8 g	12 g	5 %	12 g	30 g	12 %	12 g	30 g	12 %
W tym cukry	4,8 g	12 g	13 %	12 g	30 g	33 %	12 g	30 g	33 %
Białko	3,0 g	7,5 g	15 %	2,8 g	7,0 g	14 %	2,8 g	7,0 g	14 %
Sól	0,10 g	0,30 g	5 %	0,10 g	0,30 g	5 %	0,10 g	0,25 g	4 %

*Referencyjna Wartość Spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal). Opakowanie 1kg zawiera 4 sugerowane porcje produktu.

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania			Metoda badawcza
	Maślanka naturalna	Maślanka owocowa	Maślanka stracciatella	
Wygląd	konsystencja półpłynna jednolita	konsystencja półpłynna, jednolita	Konsystencja półpłynna z kawałkami czekolady	Ocena organoleptyczna
Barwa	barwa biała do lekko kremowej	barwa charakterystyczna dla dodanych wsadów		
Smak i zapach	czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny, typowy dla maślanki	Lekko kwaśny, słodki charakterystyczny dla odpowiedniego smaku i dodanego wsadu owocowego	Lekko kwaśny, słodki charakterystyczny dla odpowiedniego smaku i dodanego wsadu stracciatella	
Zawartość tłuszczu %	Standard: 1,5 Tolerancja: ±1,0	Standard: 1,3 Tolerancja : ±1,0		
Sucha masa, %	min 9,0	min 15		PN-A-86130
Kwasowość pH	min 4,00	min 4,00		Pehametr
Węglowodany %	Standard: 4,8 Tolerancja : ±2,0	Standard: 12 Tolerancja : ±2,4		Metoda obliczeniowa
Białko %	Standard: 3,0 Tolerancja :±1,5	Standard: 2,8 Tolerancja :±1,5		Metoda Kejdahla
Aflatoksyna M 1	max 0,050 µg/kg			
Metale	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 915/2023 z dnia 25.04.2023 (wraz z późniejszymi zmianami).			
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).			
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 p g/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 p g/g tłuszczu Suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 915/2023 z dnia 25.04.2023(wraz z późniejszymi zmianami).			
Bakterie z grupy coli	< 10 cfu/g			PN-ISO 4832
Salmonella	nieobecna w 25 g			PN-ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g			PN-EN-ISO 11290



SPECYFIKACJA MAŚLANKA

NUMER: LF/ 17

DATA: 20.06.2023r.

WYDANIE: 13

STRONA: 3 STRON: 3

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		X		X		X
Skorupiaki i produkty pochodne		X		X		X
Jaja i produkty pochodne		X		X		X
Ryby i produkty pochodne		X		X		X
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		X		X		X
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		X		X		X
Soja i produkty pochodne		X		X		X
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	X		X		X	
Seler i produkty pochodne		X		X		X
Gorzyczka i produkty pochodne		X		X		X
Nasiona sezamu i produkty pochodne		X		X		X
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X		X		X
Łubin i produkty pochodne		X		X		X
Mięczaki i produkty pochodne		X		X		X

7. PRZECHOWYWANIE

Maślanke przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 35 dni od daty produkcji. Przed otwarciem wstrząsnąć. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 2 dni.

8. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006.

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).



Kajmak masa krówkowa gostyńska 510g

Składniki:

- mleko
- cukier

Wartości odżywcze:

Wartości odżywcze	na 100 g
wartość energetyczna	1213 kJ / 288 kcal
tłuszcz	7,2 g
w tym	
- kwasy tłuszczowe nasycone	5,0 g
węglowodany	49 g
w tym	
- cukry	49 g
białko	6,7 g
sól*	0,24 g

*zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu



SPECYFIKACJA

DARIA lekka z Omega 3

NUMER: LN 2/ 21

DATA: 21.08.2023

WYDANIE: 8

STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: ANNA WOJNO

ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN

FUNKCJA:

Brygadzysta Laboratorium

PODPIS:

DATA:

21.08.23

FUNKCJA:

Kierownik Wydziału Kontroli Jakości

PODPIS:

DATA:

21.08.2023

1. Nazwa produktu: **DARIA lekka z Omega 3 Tłuszcz do smarowania 30%**
Naturalne źródło kwasów tłuszczowych omega 3



2. Opis ogólny

DARIA lekka z Omega 3 Tłuszcz do smarowania 30%

jest produktem tłuszczowym wyprodukowanym z olejów i tłuszczów roślinnych wraz z dodatkami.

3. Wymagania techniczne

3.1. Dotyczące sposobu pakowania

Opakowaniem bezpośrednim produktu *DARIA lekka z omega 3* są kubki wykonane z polipropylenu zamknięte szczelnie folią aluminiową, a następnie przykrywką. Produkt pakowany jest w kubki o masie produktu 400g. Opakowanie bezpośrednie produktu jest dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz późniejszymi zmianami).

3.2. Dotyczące transportu

Transport realizowany jest tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 4°C do + 10° C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.3. Dotyczące oznakowania

Oznakowanie produktu *DARIA lekka z Omega 3* zawiera następując informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę i adres producenta,
- składniki: woda, oleje roślinne: rzepakowy i palmowy, tłuszcz roślinny palmowy, sól (0,6%), emulgatory: E 471, E 476, aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; substancja konserwująca: sorbinian potasu, barwnik: karoten; witaminy A i D
- datę minimalnej trwałości: „Najlepiej spożyć przed: nr partii”: dzień, miesiąc, rok
- oznaczenie partii produkcyjnej w postaci: dzień, miesiąc, rok (dotyczy terminu przydatności), numer zmiany, numer partii produkcyjnej
- masę netto: 400 g,
- zawartość tłuszczu,
- warunki przechowywania,
- znak weterynaryjny w owalu: PL 20 13 16 01 WE
- wartość odżywczą (tabela obok)

Kwas alfa-linolenowy (ALA) pomaga utrzymać prawidłowy poziom cholesterolu we krwi. Zaleca się spożywanie produktu *DARIA lekka z Omega 3* wspomagającego zdrowy styl życia i zróżnicowaną dietę. Korzystne działanie występuje w przypadku spożycia 2g kwasu alfa-linolenowego (ALA) dziennie.

Wartość odżywcza	w 100g	w jednej porcji 20g
Wartość energetyczna	1110kg/270kcal	222kg/54kcal
Tłuszcz	30g	6,0g
w tym kwasy:		
-nasycone	7,5g	1,5g
-jednonienasycone	16g	3,2g
-wielonienasycone	6,1g	1,2g
Węglowodany	0g	0g
w tym cukry	0g	0g
Białko	0g	0g
Sól	0,60g	0,12g
Witamina A	800µg-100%*	160µg-20%*
Witamina D	6,7µg-134%*	1,3µg-17%*

EGZ. NR:

UŻYTKOWNIK:



SPECYFIKACJA

DARIA lekka z Omega 3

NUMER: LN 2/ 21

DATA: 21.08.2023

WYDANIE: 8

STRONA: 2 STRON: 3

*Dzienna Referencyjna Wartość Spożycia witamin (dla osoby dorosłej). Zawartość Omega3 (ALA): 1,0g w 100g produktu, 0,2g w porcji 20g produktu. Opakowanie 400g zawiera 20 sugerowanych porcji produktu.

4. Wymagania organoleptyczne, chemiczne i mikrobiologiczne

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Wygląd, barwa	jasnokremowa do jasnożółtej, dopuszcza się barwę żółtą na powierzchni, dopuszcza się kropelki wolnej wody	Ocena organoleptyczna
Konsystencja	produkt plastyczny w temperaturze + 20°C, dopuszcza się konsystencję lekko niejednorodną	
Smak i zapach	czysty, przyjemny, typowy, dopuszcza się smak lekko tłuszczowy, lekko wyczuwalny smak soli	
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 30 Tolerancja: $\pm 1,0$	PN-EN ISO 662
Zawartość wody, %, max	69,5	PN-EN ISO 662
Zawartość soli %	Standard: 0,6 Tolerancja: $\pm 0,375$	PN-80/A-86207
Liczba kwasowa	max 1,0 mg KOH/kg	PN-ISO 660
Liczba nadtlenkowa	max 1,5 meq O ₂ /kg	IDF 74A
Estry glicydowe kwasów tłuszczowych	max 1000µg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Kwas erukowy	max 50g/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Izomery trans kwasów tłuszczowych	max 2g/100g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2019/649 z dnia 24.04.2019r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Metale	Max Ołów (Pb)- 0,10 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny Dioksyny + PCB	Suma dioksyn max 0,75 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 1,25 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Wielopierścieniowe Węglowodory Aromatyczna	Benzo(a)piren max 2,0 µg/kg Suma beno(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu I chryzenu max 10 µg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z grupy coli w 1g	< 10 cfu / g	PN-ISO 4832
Gronkowiec koagulazododatni w 1g	< 10 cfu / g	PN-EN-ISO 6888
Salmonella	nieobecna w 25 g	PN-EN-ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g	PN-EN-ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzenia (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA

DARIA lekka z Omega 3

NUMER: LN 2/ 21

DATA: 21.08.2023

WYDANIE: 8

STRONA: 3 STRON: 3

6. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten tj. pszenica (w tym orkisz, pszenica khorsan), żyto, jęczmień, owies lub inne odmiany hybrydowe także produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i ich produkty		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/ orzeszki archidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdał, orzechy laskowe, orzech włoski, nerkowca, orzech pekan, orzechy braylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzech makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona soi i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)		x		x		x
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorzyczka i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

7.Przechowywanie

Daria lekka z Omega 3 przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie. Darię lekką z Omega 3 przechowuje się nie dłużej niż 5 miesięcy od daty pakowania w temperaturze od + 4°C do + 10°C.

8.Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2019/649 z dnia 24.04.2019r. zmieniające załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do izomerów trans kwasów tłuszczowych, innych niż izomery trans kwasów tłuszczowych naturalnie występujące w tłuszczu pochodzenia zwierzęcego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...)(wraz z późniejszymi zmianami).


Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy. (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...)(wraz z późniejszymi zmianami).








Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

	SPECYFIKACJA MASŁO FORMOWANE		NUMER: LN / 01		
			DATA: 30.08.2023		
			WYDANIE: 12		
			STRONA: 1 STRON: 3		
OPRACOWAŁ: ANNA WOJNO			ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Brygadzysta Laboratorium	PODPIS: <i>A. Wojno</i>	DATA: 30.08.2023	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: <i>A. Matwiejszyn</i>	DATA: 30.08.2023

1. Nazwa produktu: MASŁO FORMOWANE

2. Opis ogólny

Masło formowane jest wyprodukowane ze śmietanki, otrzymanej z mleka krowiego, poddanej pasteryzacji, odgazowywaniu i wychłodzeniu, a następnie poddanej procesowi dojrzewania fizycznego oraz zmaślaniu. Po procesie zmaślania masło poddawane jest formowaniu.

Rodzaje masła formowanego: Masło ekstra Polskie 10g, Masło ekstra Polskie 15g, Masło ekstra Polskie 100g, Masło ekstra Polskie 200g, Masło ekstra Osełka Polska 100g, Masło ekstra Osełka Polska 300g, Masło ekstra Osełka Polska 500g.

3. Wymagania techniczne

3.1 Dotyczące sposobu pakowania

Opakowaniem bezpośrednim masła formowanego jest pergamin z nadrukiem lub folia aluminiowa laminowana pergaminem z nadrukiem, zaś kostki o masie 10g i 15g są pakowane w wytłoczki z folii polistyrenowej szczelnie zgrzane z folią nakrywkową.

Masło formowane jest pakowane:

- w kostki o kształcie prostopadłościanu o masie netto 10g, 15g, 100 g, 200 g,
- w osełkę o kształcie spłaszczonego walca o masie netto 100g, 300g i 500 g.

Opakowania bezpośrednie masła są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.

3.2 Dotyczące transportu

Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem, w warunkach chłodniczych w temperaturze od +1°C do +10°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.3 Dotyczące oznakowania

Oznakowanie opakowań bezpośrednich masła formowanego stanowi nadruk na opakowaniu.

Oznakowanie zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę i adres producenta,
- datę minimalnej trwałości(w postaci: dzień, miesiąc, rok)
- oznaczenie partii produkcyjnej w postaci: dzień, miesiąc, rok(dotyczy terminu przydatności), numer zmiany, numer linii pakującej
- składniki: Śmietanka pasteryzowana,
- warunki przechowywania,
- zawartość tłuszczu,
- masę netto,
- znak weterynaryjny w owalu: PL20131601WE
- wartość odżywcza w 100 g produktu: wartość energetyczna: 3068 kJ/746 kcal, tłuszcz: 82g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 54g ; węglowodany 1,0g w tym cukry 1,0g ; białko: 1,0g , sól 0,02g (zawartość soli wynika z naturalnie występującego sodu)

EGZ.NR:	<i>Oryginał</i>	UŻYTKOWNIK:	<i>7</i>
---------	-----------------	-------------	----------



SPECYFIKACJA

MASŁO
FORMOWANE

NUMER: LN / 01

DATA: 30.08.2023

WYDANIE: 12

STRONA: 2 STRON: 3

4. Wymagania organoleptyczne, chemiczne i mikrobiologiczne

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Wygląd, barwa	starannie uformowane, barwa jednolita, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni, dopuszcza się lekko niewypełnione rogi	Ocena organoleptyczna
Konsystencja	jednolita, zwarta, smarowna w temperaturze +20°C; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą	
Smak i zapach	czysty, mlekowy, lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy	
Zawartość wody %	max 16	PN-EN ISO 3727
Zawartość tłuszczu %	Standard: 82 Tolerancja: $\pm 1,0$	
Białko %	Standard: 1,0 Tolerancja: $\pm 0,5$	Metoda Kiejdahla
Węglowodany %	Standard: 1,0 Tolerancja: $\pm 0,5$	Metoda obliczeniowa
Zawartość suchej masy beztłuszczowej mleka%	max 2,0	PN-EN ISO 3727
Skuteczność pasteryzacji	Dodatnia	PN-A-86207
pH plazmy	6,5÷6,9	
Kwasowość tłuszczu, stopnie kwasowości	max 2,0	
Antybiotyki i substancje hamujące	niedopuszczalne	Delvotest SP
Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne	Benzo(a)piren max 2,0 µg/kg Suma benzo(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu max 10 µg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Aflatoksyna M1	max 0,050 µg/kg	
Metale	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Bakterie z grupy coli	standard < 10 cfu/g max 100cfu/g	PN-ISO 4832
Liczba pleśni	max 50 cfu/g	PN-ISO 7954
Liczba drożdży	max 50 cfu/g	PN-ISO 7954
Gronkowce koagulazo-dodatnie	max 10 cfu/g	PN-EN ISO 6888
Salmonella	nieobecna w 25 g	PN-ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

W maśle formowanym nie występują składniki, ani substancje dodatkowe w skład, których wchodzi genetycznie zmodyfikowane organizmy. Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.



SPECYFIKACJA

MASŁO FORMOWANE

NUMER: LN/ 01

DATA: 30.08.2023

WYDANIE: 12

STRONA: 3 STRON: 3

6. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatкового	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe i produkty pochodne		X		X		X
Skorupiaki i produkty pochodne		X		X		X
Jaja i produkty pochodne		X		X		X
Ryby i produkty pochodne		X		X		X
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		X		X		X
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		X		X		X
Soja i produkty pochodne		X		X		X
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	X		X		X	
Seler i produkty pochodne		X		X		X
Gorczyca i produkty pochodne		X		X		X
Nasiona sezamu i produkty pochodne		X		X		X
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X		X		X
Łubin i produkty pochodne		X		X		X
Mięczaki i produkty pochodne		X		X		X

7. Przechowywanie

Masło formowane pakowane w folię aluminiową laminowaną pergaminem, wytłoczeki z folii polistyrenowej oraz pergamin przechowuje się w suchym, czystym i wolnym od obcych zapachów Magazynie.

- Masło formowane pakowane w folię aluminiową laminowaną pergaminem i wytłoczeki z folii polistyrenowej przechowuje się w temperaturze od +1°C do +10°C nie dłużej niż 70 dni od daty pakowania.
- Masło formowane mrożone pakowane w folię aluminiową laminowaną pergaminem przechowuje się w temperaturze -18°C nie dłużej niż 12 miesięcy, a po rozmrożeniu w temperaturze od +1°C do +10°C nie dłużej niż 30 dni
- Masło formowane o masie 10g i 15g mrożone przechowuje się w temperaturze -18°C nie dłużej niż 6 miesięcy, a po rozmrożeniu w temperaturze od +1°C do +10°C nie dłużej niż 30 dni.
- Masło formowane pakowane w pergamin przechowuje się w temperaturze od +1°C do +1°C nie dłużej niż 60 dni od daty pakowania.
- Masło formowane mrożone pakowane w pergamin przechowuje się w temperaturze -18°C nie dłużej niż 12 miesięcy, a po rozmrożeniu w temperaturze od +1°C do +10°C, nie dłużej niż 30 dni

8. Produkty spełniają wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenia (WE) 1881/2006 (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

RAMA MARGARYNA 100% ROŚLINNA 450 G




oleje roślinne (rzepakowy (39%), palmowy), woda, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), sól (0,3%), kwas (kwas cytrynowy), naturalny aromat, witamina A i D, barwnik (karoteny), Zawartość tłuszczu 60%

Wartość odżywcza w 100 g produktu:




Energia	2219.00 kJ/530.00 kcal
Białko	0.0000 g
Węglowodany	<0.5000 g
- w tym cukry	<0.5000 g
Tłuszcz	60.0000 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	18.0000 g
Błonnik	0 g
Sód/sól	0 g

Użyte skróty:

RDA % zalecanego dziennego spożycia dla osoby dorosłej

		SPECYFIKACJA ROŚLINNE Z MLEKOVITY		NUMER: LN 2/ 18	
				DATA: 29.08.2023r.	
				WYDANIE: 14	
				STRONA: 1 STRON: 3	
OPRACOWAŁ: ANNA WOJNO				ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN	
FUNKCJA: Brygadzysta Laboratorium		PODPIS: <i>A. Wojno</i>	DATA: <i>29.08.2023</i>	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: <i>Matwiejczuk</i>
					DATA: <i>29.08.2023</i>

1. Nazwa produktu: **ROŚLINNE Z MLEKOVITY**
Tłuszcz do smarowania 55% tłuszczu
Naturalne źródło kwasów tłuszczowych Omega-3

2. Opis ogólny
Roślinne z Mlekovity jest to tłuszcz roślinny o konsystencji plastycznej wytwarzany z tłuszczów i olejów roślinnych przeznaczony do smarowania pieczywa, pieczenia ciast i robienia kremów.

3. Wymagania techniczne

3.1 Dotyczące sposobu pakowania
Opakowaniem bezpośrednim produktu Roślinne z Mlekovity w kostce jest folia aluminiowa laminowana pergaminem. Produkt jest pakowany w kostki o masie 250g.
Opakowaniem bezpośrednim produktu Roślinne z Mlekovity w kubku są kubki wykonane z polipropylenu zamknięte szczelnie folią aluminiową poprzez zgrzanie, a następnie wieczkiem. Produkty są pakowane w kubki o masie 250g lub 500g.
Opakowania bezpośrednie produktu Roślinne z Mlekovity są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

3.2 Dotyczące transportu
Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 4°C do + 10°C
Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.3 Dotyczące oznakowania
Oznakowanie jednostkowe produktu Roślinne z Mlekovity zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu
- nazwę i adres producenta,
- składniki: oleje roślinne: rzepakowy, palmowy i słonecznikowy 5%; tłuszcz roślinny palmowy; woda; sól 0,5%; emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych; mleko w proszku odtłuszczone 0,4%; aromat; substancja konserwująca: sorbinian potasu; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; witaminy A i D; barwnik: karoteny,
- datę minimalnej trwałości: „, Najlepiej spożyć przed: nr partii: ”dzień, miesiąc, rok
- oznaczenie partii produkcyjnej w postaci: dzień, miesiąc, rok (dotyczy terminu przydatności), numer zmiany, numer linii pakującej
- masę netto: 250g lub 500g
- warunki przechowywania,
- zawartość tłuszczu,
- wartość odżywcza w 100g – Roślinne z Mlekovity (kubek 250g i 500g):wartość energetyczna 2069kJ/ 503 kcal; tłuszcz 55g w tym kwasy tłuszczowe: nasycone 17g, jednonasycone 26g, wielonasycone 12g ;węglowodany 1,0g w tym cukry 1,0g; białko 1,0g; sól 0,50g; witamina A 600µg-75%*; witamina D 5µg-100%*
- wartość odżywcza w 100g – Roślinne z Mlekovity (kostka 250g) :wartość energetyczna 2069kJ/ 503 kcal; tłuszcz 55g w tym kwasy tłuszczowe: nasycone 18g, węglowodany 1,0g w tym cukry 1,0g; białko 1,0g; sól 0,50g; witamina A 600µg-75%*; witamina D 5µg-100%*

*Dziennej Referencyjnej Wartości Spożycia witamin(dla osób dorosłych);
Omega 3 (ALA) – 1,9g w 100g.

- znak weterynaryjny w owalu: PL 20 13 16 01 WE

EGZ. NR: <i>Onygiński</i>	UŻYTKOWNIK: <i>27</i>
---------------------------	-----------------------



SPECYFIKACJA ROŚLINNE Z MLEKOVITY

NUMER: LN 2/ 18

DATA: 29.08.2023r.

WYDANIE: 14

STRONA: 2 STRON: 3

4. Wymagania organoleptyczne, chemiczne i mikrobiologiczne

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Wygląd, barwa	jasnokremowa do jasnożółtej, dopuszcza się barwę żółtą na powierzchni, dopuszcza się kropelki wolnej wody	Ocena organoleptyczna
Konsystencja	produkt plastyczny w temperaturze + 20°C, dopuszcza się konsystencję lekko niejednorodną	
Smak i zapach	czysty, przyjemny, typowy, dopuszcza się smak lekko tłuszczowy, lekko wyczuwalny smak soli	
Zawartość tłuszczu %	Standard: 55 Tolerancja: $\pm 1,0$	PN-EN ISO 662
Zawartość wody %, max	44,5	PN-EN ISO 662
Zawartość soli %	Standard: 0,5 Tolerancja: $\pm 0,375$	PN-80/A-86207
Zawartość Białka %	Standard: 1,0 Tolerancja: $\pm 0,5$	Metoda Kiejdahla
Zawartość węglowodanów %	Standard: 1,0 Tolerancja: $\pm 0,5$	Metoda obliczeniowa
Liczba kwasowa	max 1,0 mg KOH/kg	PN-ISO 660
Liczba nadutlenkowa	max 1,5 meq O ₂ /kg	IDF 74A
Estry glicydowe kwasów tłuszczowych	max 1000µg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Kwas erukowy	max 50g/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Izomery trans kwasów tłuszczowych	max 2g/100g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2019/649 z dnia 24.04.2019r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Metale	Max Ołów (Pb)- 0,10 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny Dioksyny + PCB	Suma dioksyn max 0,75 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenili max 1,25 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Wielopierścieniowe Węglowodory Aromatyczna	Benzo(a)piren max 2,0 µg/kg Suma beno(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu I chryzenu max 10 µg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z grupy coli w 1g	< 10 cfu / g	PN-ISO 4832
Gronkowiec koagulazododatni w 1g	< 10 cfu / g	PN-EN-ISO 6888
Salmonella	nieobecna w 25 g	PN-EN-ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g	PN-EN-ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.



SPECYFIKACJA ROŚLINNE Z MLEKOVITY

NUMER: LN 2/ 18

DATA: 29.08.2023r.

WYDANIE: 14

STRONA: 3 STRON: 3

6. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten tj. pszenica (w tym orkisz, pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub inne odmiany hybrydowe także produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i ich produkty		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/ orzeszki archidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdał, orzechy laskowe, orzech włoski, nerkowca, orzech pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzech makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona soi i produkty pochodne		x		x	x	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

7. Przechowywanie

Roślinne z Mlekovity przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie. Roślinne z Mlekovity przechowuje się nie dłużej niż 5 miesięcy od daty pakowania w temperaturze od + 4°C do + 10°C.

8. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2019/649 z dnia 24.04.2019r. zmieniające załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do izomerów trans kwasów tłuszczowych, innych niż izomery trans kwasów tłuszczowych naturalnie występujące w tłuszczu pochodzenia zwierzęcego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...)(wraz z późniejszymi zmianami).



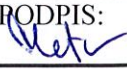

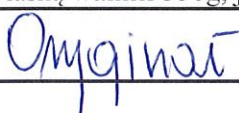

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy. (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

		SPECYFIKACJA JOGURTY Z KAWALKAMI OWOCÓW		NUMER: LF / 34			
				DATA: 20.09.2023r.			
				WYDANIE: 11			
				STRONA: 1 STRON: 3			
OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK			ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN				
FUNKCJA: Brygadzysta laboratorium UHT		PODPIS: 	DATA: 20.09.2023	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości		PODPIS: 	DATA: 20.09.2023
1. NAZWA PRODUKTU: JOGURTY Z KAWALKAMI OWOCÓW JOGURT WANILIOWY Z POKRUSZONĄ LASKĄ WANILII							
							
2. OPIS PRODUKTU Surowcem do produkcji jogurtów jest mleko krowie poddane pasteryzacji, a następnie ukwaszone poprzez dodatek kultur bakterii jogurtowych. Do jogurtów owocowych dodane są wsady owocowe, a do jogurtu waniliowego wsad waniliowy z pokruszoną laską wanilii.							
3. WYMAGANIA TECHNICZNE							
3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu. Opakowaniem bezpośrednim jogurtów są kubki z polistyrenu zamykane szczelnie wieczkami termozgrzewalnymi. Zawartość jogurtu w opakowaniu jest 100g, 150 g lub 350 g lub inna zgodnie z deklaracją na opakowaniu. Opakowania bezpośrednie jogurtów są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).							
3.2 Transport zabezpieczającym Jogurty powinny być przewożone transportem chłodniczym w temperaturze od + 2°C do + 8°C zabezpieczającym produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.							
3.3 Dotyczące oznakowania. Oznakowanie jogurtów zawiera następujące informacje: <ul style="list-style-type: none"> -nazwę produktu, nazwę i adres producenta, znak weterynaryjny w owalu: PL 20 13 16 01 WE, -termin przydatności do spożycia: " Należy spożyć do: " data i nr partii na wieczku, -warunki przechowywania, -wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna: 344 kJ/82 kcal; tłuszcz 2,5 g w tym kwasy nasycone 1,6 g; węglowodany 12 g w tym cukry 12 g; białko 2,8 g; sól 0,10 g. -składniki: 							
* jogurt truskawkowy: mleko; truskawki - 9%; cukier; skrobia; stabilizator: pektyny; koncentrat: z marchwi i soku z buraka ćwikłowego; aromat; żywe kultury bakterii jogurtowych.							
* jogurt owoce leśne: mleko; owoce - 9% (owoce leśne: jeżyny, jagody, maliny; truskawki); cukier; skrobia; koncentrat: z marchwi, winogron i aronii; stabilizator: pektyny; aromat; żywe kultury bakterii jogurtowych.							
* jogurt wiśnia: mleko; wiśnie- 9%; cukier; skrobia , koncentrat : z marchwi, winogron i aronii; stabilizator: pektyny; aromat; żywe kultury bakterii jogurtowych.							
* jogurt brzoskwinia z marakują: mleko; brzoskwinie-8,1%; cukier; marakuja –sok 0,9%; skrobia; stabilizator: pektyny; aromat; barwnik: karoteny; żywe kultury bakterii jogurtowych.							
* jogurt waniliowy z pokruszoną laską wanilii: mleko; cukier; skrobia; stabilizator: pektyny; aromat; pokruszona laska wanilii 0,02%; żywe kultury bakterii jogurtowych.							
- zawartość netto: jogurt truskawkowy 100g, 150g, 350g, jogurt brzoskwinia z marakują: 100g, 150g, 350g, jogurt waniliowy z laską wanilii 350g, jogurt wiśniowy 150g, jogurt owoce leśne 150g							
EGZ. NR: 			UŻYTKOWNIK: 				



**SPECYFIKACJA
JOGURTY
Z KAWALKAMI OWOCÓW**

NUMER: LF / 34

DATA: 20.09.2023r.

WYDANIE: 11

STRONA: 2 STRON: 3

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania		Metody badawcze
	Jogurt z kawałkami owoców	Jogurt waniliowy z laską wanilii	
Wygląd	Konsystencja gęsta, widoczne kawałki owoców	Konsystencja gęsta, Widoczna pokruszona wanilia	Ocena organoleptyczna
Barwa	Barwa charakterystyczna dla dodanych wsadów owocowych	charakterystyczna dla dodanego wsadu	
Smak i zapach	lekko kwaśny, słodki, charakterystyczny dla dodanych owoców	lekko kwaśny, słodki, charakterystyczny dla dodanego wsadu	
Zawartość tłuszczu %	standard: 2,5 tolerancja \pm 2,0		PN-A-86130
Sucha masa %	Min: 16		PN-A-86130
Zawartość białka %	standard: 2,8 tolerancja: \pm 2,0		Metoda Kejdahla
Zawartość węglowodanów %	standard: 12 tolerancja: \pm 2,4		Metoda obliczeniowa
Kwasowość pH	min 3,90		Instrukcja producenta
Zawartość metali	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Bakterie z grupy coli w 1g	< 10 cfu/g		PN-ISO 4832
Gronkowce koagulazo- dodatnie w 1g	< 10 cfu/g		PN-ISO 6888
Liczba pleśni i drożdży w 1g	< 10 cfu/g		PN-ISO 6611
Salmonella	nieobecna w 25 g		PN-ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g		PN-EN-ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



**SPECYFIKACJA
JOGURTY
Z KAWALKAMI OWOCÓW**

NUMER: LF / 34

DATA: 20.09.2023r.

WYDANIE: 11

STRONA: 3 STRON: 3

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		X		X		X
Skorupiaki i produkty pochodne		X		X		X
Jaja i produkty pochodne*		X		X		X
Ryb i produkty pochodne		X		X		X
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		X		X		X
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		X		X		X
Soja i produkty pochodne		X		X		X
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	X		X		X	
Seler i produkty pochodne		X		X		X
Gorzyczka i produkty pochodne		X		X		X
Nasiona sezamu i produkty pochodne		X		X		X
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X		X		X
Łubin i produkty pochodne		X		X		X
Mięczaki i produkty pochodne		X		X		X

8. PRZECHOWYWANIE

Produkt jogurt z kawalkami owoców oraz jogurt waniliowy z pokruszoną laską wanilii przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 40 dni od daty produkcji.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie 1881/2006 (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz późniejszymi zmianami).


Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz późniejszymi zmianami).



Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (...) (wraz późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (.....) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

 <p>SM MLEKOVITA ul. Ludowa 122, 18-200 Wysokie Mazowieckie, POLSKA</p>	<p align="center">SPECYFIKACJA</p> <p align="center">SER TWAROGOWY TOPIONY DELISER KLASYCZNY (8 porcji x 17g)</p>			NUMER: LS/15		
				DATA: 12.09.2023r.		
				WYDANIE: 4		
				STRONA: 1 STRON: 3		
OPRACOWAŁ: IWONA KOSTRO				ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Brygadzysta Laboratorium Serowni	PODPIS: <i>I. Koszko</i>	DATA: <i>12.09.2023</i>	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: <i>Anna</i>	DATA: <i>12.09.2023</i>	

1. NAZWA PRODUKTU: **SER TWAROGOWY TOPIONY**
DELISER KLASYCZNY (8 porcji x 17g)

2. OPIS OGÓLNY

Deliser klasyczny ser twarogowy topiony jest produkowany z twarogu jako surowca podstawowego oraz z innych produktów mlecznych, przy użyciu stabilizatorów i emulgatorów.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu.

3.1.1. Opakowaniem bezpośrednim sera twarogowego topionego DELISER klasyczny pakowanego w kostki - porcje (17g) jest folia aluminiowa, każda z 8 kostek - porcji zapakowana jest pojedynczo. Opakowania bezpośrednie są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami). Opakowaniem pośrednim jest kartonik zawierający 8 zapakowanych pojedynczo kostek-porcji sera twarogowego topionego DELISER klasyczny 136 g(8 porcji x 17g). Opakowaniem zbiorczym produktów są kartony.

3.1.2. Transport realizowany środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem, w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +10°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2. Dotyczące oznakowania.

Oznakowanie opakowań bezpośrednich zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu
- nazwę i adres producenta
- znak weterynaryjny w owalu: PL 20131601 WE
- datę minimalnej trwałości „Najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok”
- warunki przechowywania: w temperaturze od +2°C do +10°C
- składniki
- wartość odżywczą w 100g
- masę netto

4. PRZECHOWYWANIE

Produkty przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +10°C **nie dłużej niż 5 miesięcy od daty produkcji.**

EGZ. NR: <i>ORYGINAT</i>	UŻYTKOWNIK: <i>LJ</i>
--------------------------	-----------------------



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA
SER TWAROGOWY TOPIONY
DELISER KLASYCZNY
(8 porcji x 17g)

NUMER: LS/15

DATA: 12.09.2023r.

WYDANIE: 4

STRONA: 2 STRON: 3

5. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, FIZYKO-CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

PARAMETRY	WYMAGANIA	Metoda badawcza
Wygląd	opakowanie bezpośrednio szczelne, nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka, dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem jednostkowym	ocena organoleptyczna
Konsystencja	smarowna, dopuszcza się lekko kruchą	
Barwa	jednolita, biała do jasno-kremowej	
Smak i zapach	twarogowy, lekko kwaśny, ze swoistym posmakiem topienia	
Zawartość tłuszczu, %	standard: 30 tolerancja: $\pm 3,0$	PN-73/A-86232, metoda instrumentalna
Zawartość wody, %	max. 61	
Zawartość białka, %	standard: 7,0 tolerancja: $\pm 2,0$	metoda Kjeldahla, PE-EN ISO 8968-2, metoda instrumentalna
Zawartość soli, %	standard: 1,9 tolerancja: $\pm 0,38$	w oparciu o jony sodu
Zawartość węglowodanów, %	standard: 4,0 tolerancja: $\pm 1,0$	metoda obliczeniowa
pH	4,7 – 5,5	instrukcja producenta
Aflatoksyna M1	max. 0,050 $\mu\text{g/kg}$	
Metale	Ołów (Pb) - max. 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny Dioksyny + PCB	suma dioksyn max. 2,0 pg/g tłuszczu suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max. 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r.. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z grupy coli w 1g E.coli w 1g	< 10 jtk/g	PN-ISO 4832 PN-ISO 16649-2
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g	< 10 jtk/g	PN-EN ISO 6888-2
Salmonella	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 6579-1
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 11290 -1
Masa, g	136g (8 porcji x 17g)	

Składniki deklarowane na opakowaniu: ser twarogowy, masło, woda, mleko w proszku, stabilizatory: skrobia modyfikowana, karagen, mączka chleba świętojańskiego; sole emulgujące: E 450 i E 452, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Wartość odżywcza w 100g:

wartość energetyczna: 1297 kJ/314 kcal; tłuszcz 30g (w tym kwasy nasycone 20g);
węglowodany 4,0g (w tym cukry 4,0g); białko 7,0g; sól 1,9g



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

SER TWAROGOWY TOPIONY DELISER KLASYCZNY (8 porcji x 17g)

NUMER: LS/15

DATA: 12.09.2023r.

WYDANIE: 4

STRONA: 3 STRON: 3

6. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe i produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorzycza i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

7. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia Rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

8. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

9. Produkty spełniają wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego. (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie ustanowienia wspólnotowego wykazu środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

KARTA ZMIAN I PRZEGLĄDÓW





NUMER: LS/15

DATA: 12.09.2023r.

WYDANIE: 2

STRONA: 1

SPECYFIKACJA SER TWAROGOWY TOPIONY DELISER KLASYCZNY (8 porcji x 17g)

Nr zmiany	Treść zmiany	Przegląd przeprowadził, zmianę wprowadził: podpis, data	Zmianę zatwierdził: podpis, data
1.	Wprowadzono zmiany w specyfikacji: - uaktualniono metody badawcze - zmieniono jednostki z cfu na jtk - uaktualniono sumy dioksyn - usunięto wymagania dotyczące pleśni i drożdży Sporządzono wydanie 3 specyfikacji.	Iwona Kostro 12.04.2023r.	Anna Matwiejszyn 12.04.2023r.
2.	Wprowadzono zmiany w specyfikacji: - uaktualniono przepisy prawa dotyczące metali, sumy dioksyn, sumy dioksyn+ polichlorowanych bifenyli Sporządzono wydanie nr 4 specyfikacji.	Iwona Kostro 12.09.2023r. 	Anna Matwiejszyn 12.09.2023r. 
EGZ. NR: 		UŻYTKOWNIK: 	



Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
Oddział Produkcyjny Kurpie w Baranowie
ul. Niepodległości 32, 06-320 Baranowo

SPECYFIKACJA

TWARÓG PÓŁTLUSTY BEZ LAKTOZY*

NUMER: 01a/Baranowo

DATA: 02.06.2023

WYDANIE: 6

STRONA: 1 STRON: 4

OPRACOWAŁ: EWELINA ZIELIŃSKA

ZATWIERDZIŁ: BARBARA WORONOWICZ

FUNKCJA:
Specjalista ds. jakości

PODPIS:

DATA:
02.06.2023

FUNKCJA: Kierownik
Kontroli Jakości

PODPIS:

DATA:
02.06.2023

1. NAZWA PRODUKTU: **TWARÓG PÓŁTLUSTY BEZ LAKTOZY***
***Zawartość laktozy < 0,01g/100g**

2. OPIS OGÓLNY

Twaróg półtłusty bez laktozy jest wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek kultur fermentacji mlekowej oraz dodatek enzymu laktazy, w celu rozłożenia laktozy.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1 Opakowanie bezpośrednim twarogu jest folia dolna (folia termoformowalna) oraz folia górna laminowana z nadrukiem.

Opakowaniem zbiorczym twarogu są kartony.

Produkt pakowany jest w kształcie klinka o masie 230 g

Produkt pakowany jest w atmosferze ochronnej.

Opakowania bezpośrednie twarogu są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

3.1.2 Transport

Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +8°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2 Dotyczące oznakowania

3.2.1 Oznakowanie opakowań bezpośrednich zawiera następującą informację:

- nazwę produktu,
- nazwę i adres producenta,
- termin przydatności do spożycia: „Należy spożyć do: dzień, miesiąc, rok oraz numer partii”. W numerze partii literka: „B” oznacza zakład produkcyjny w Baranowie
- masę netto,
- warunki przechowywania,
- rodzaj pakowania: „pakowany w atmosferze ochronnej”,
- znak weterynaryjny w owalu PL 14151603 WE,
- składniki: **mleko**, kultury bakterii,
- wartość odżywcza w 100g:

dla twarogu półtłustego bez laktozy* wartość energetyczna: 505 kJ/ 120 kcal;

tłuszcz - 4,0g (w tym kwasy nasycone 2,6g); węglowodany - 4,0g (w tym cukry 4,0g); białko - 17g;
sól - 0,10g

EGZ. NR:

UŻYTKOWNIK:



SPECYFIKACJA

TWARÓG PÓLTŁUSTY BEZ LAKTOZY*

NUMER: 01a/Baranowo

DATA: 02.06.2023

WYDANIE: 6

STRONA: 2 STRON: 4

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, FIZYKO-CHEMICZNE, MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
	Twaróg półtłusty bez laktozy*	
Wygląd	klinek	Ocena organoleptyczna
Smak i zapach	czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji	
Konsystencja	zwarta, lekko luźna, dopuszcza się lekki wyciek serwatki oraz konsystencję lekko ziarnistą, lekko kruchą	
Barwa	biała lub lekko kremowa, jednolita w całej masie	
Zawartość wody, %	Standard: 73 Tolerancja: ± 5	PN – 73/A-86232 Metoda instrumentalna
Zawartość tłuszczu w suchej masie, %	Standard: 15 Tolerancja ± 2	Metoda obliczeniowa
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 4 Tolerancja $\pm 1,5$	PN – 73/A-86232 Metoda instrumentalna
Kwasowość °SH	Standard: 60 Tolerancja: min 40 max 90	PN – 73/A-86232
Kwasowość pH	Standard: 4,2 Tolerancja: min 4,1 max 4,8	Pehametr
Zawartość białka %	Standard: 17 Tolerancja $\pm 3,4$	Metoda instrumentalna
Zawartość węglowodanów	Standard: 4 Tolerancja ± 2	Metoda obliczeniowa
Skuteczność pasteryzacji	skuteczna	Instrukcja producenta
Zawartość laktozy, %	<0,01	
Metale	Ołów (Pb)- max 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r.(wraz z późniejszymi zmianami)	
Aflatoksyna M1	max 0,050 µg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r.(wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny Dioksyny + PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r.(wraz z późniejszymi zmianami)	
Liczba pleśni w 1g	max 50 cfu/g	PN-ISO 6611
Liczba drożdży w 1g	max 100 cfu/g	
Bakterie z grupy coli w 1 g	<100cfu	PN-ISO 4832
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1 g	<10cfu	PN-EN ISO 6888-2
Salmonella	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 6579-1
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 11290-1



SPECYFIKACJA TWARÓG PÓŁTŁUSTY BEZ LAKTOZY*

NUMER: 01a/Baranowo

DATA: 02.06.2023

WYDANIE: 6

STRONA: 3 STRON: 4

5. ALERGENY

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

6. GENETYCZNIE ZMODYFIKOWANE ORGANIZMY (GMO)

Postanowienie rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymywane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

7. PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego są dotrzymywane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA
TWARÓG PÓŁTŁUSTY
BEZ LAKTOZY*

NUMER: 01a/Baranowo

DATA: 02.06.2023

WYDANIE: 6

STRONA: 4 STRON: 4

8. PRZECHOWYWANIE

Twaróg półtłusty bez laktozy przechowuje się w suchym, czystym wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2 °C do +8 °C nie dłużej niż 30 dni od daty produkcji.

9. PRODUKT SPEŁNIA WYMAGANIA PRZEPISÓW PRAWA:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy. (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego. (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008r. w sprawie dodatków do żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).



Spółdzielnia Mleczarska
MLEKOVITA Oddział w Lubawie
ul. Wyzwolenia 3
14-260 Lubawa

SPECYFIKACJA

SEREK WIEJSKI BEZ LAKTOZY

NUMER: TW/ 02

DATA: 18.10.2023

WYDANIE: 7

STRONA: 1 STRON: 4

OPRACOWAŁ: Elżbieta Hładczuk

ZATWIERDZIŁ: Irena Małgorzata Durlik

FUNKCJA:

Kierownik ds. jakości

PODPIS:

DATA:

18.10.2023

FUNKCJA:

Dyrektor zakładu

PODPIS:

DATA:

18.10.2023

1. NAZWA PRODUKTU: SEREK WIEJSKI BEZ LAKTOZY

2. OPIS OGÓLNY

Serek Wiejski bez laktozy jest wyprodukowany z mleka krowiego płynnego, odtłuszczonego, pasteryzowanego przy użyciu kultur bakterii fermentacji mlekowej i enzymu laktazy, z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki i soli.

2.1. Skład

2.1.1 Składniki dla produktu: Serek Wiejski naturalny bez laktozy:
ziarno twarogowe, śmietanka pasteryzowana 35%, sól.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1 Opakowaniem bezpośrednim Serka Wiejskiego bez laktozy są:

- kubki PP Ø 95 mm z wieczkami termozgrzewalnymi, masa serka 180g, 200 g
- Kubeczki pakowane są w paletki tekturowe.

Opakowania bezpośrednie serka wiejskiego są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

3.1.2 Transport

Realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed uszkodzeniem, zanieczyszczeniem, oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia, w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 2°C do + 8 °C.

Środek transportu posiada pozwolenie na transport środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2 Dotyczące oznakowania

Oznakowanie Serka Wiejskiego bez laktozy stanowi nadruk na opakowaniu bezpośrednim, który zawiera:

- nazwę i adres producenta,
- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia: „Należy spożyć do:” wyrażony w postaci: dzień, miesiąc, rok
- oznaczenie partii produkcyjnej,
- masę netto,
- składniki produktu,
- warunki przechowywania,
- wartość odżywczą w 100 g produktu
- znak weterynaryjny w owalu: PL 28071601 WE.

EGZ. NR: 1 - ORYGINAL

UŻYTKOWNIK:



Spółdzielnia Mleczarska
MLEKOVITA Oddział w Lubawie
ul. Wyzwolenia 3
14-260 Lubawa

SPECYFIKACJA
SEREK WIEJSKI BEZ LAKTOZY

NUMER: TW/ 02

DATA: 18.10.2023

WYDANIE: 7

STRONA: 2 STRON: 4

3.2.1 Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość odżywcza, 100g produktu	Serek Wiejski naturalny 5 % tł. bez laktozy
Wartość energetyczna	406 KJ / 97kcal
Tłuszcz	5,0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	3,3g
Węglowodany	2,0 g
w tym cukry	2,0 g
Białko	11 g
Sól	0,70 g

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, FIZYKO-CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
	Serek Wiejski naturalny 5 % tł. bez laktozy	
Struktura i wygląd	ziarna twarogowe podłużne owalne lub okrągłe, o gładkiej powierzchni, nie zlepiające się, o wielkości ok. 4-12 mm, opływające w śmietance	Ocena organoleptyczna
Barwa	biała do lekko kremowej	
Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, lekko słony, bez obcych posmaków i zapachów	
Zawartość soli, %	max 1 %	wg PN-91/A-8630
Zawartość wody, %	max 82 %	
Zawartość tłuszczu, %	5,0 % \pm 1 %	
Zawartość białka, %	Standard: 11 % Tolerancja: \pm 1,6	Metoda Kjeldahl
Zawartość węglowodanów, %	Standard: 2 % Tolerancja: \pm 0,4	z wyliczenia
Zawartość laktozy, %	< 0,01g / 100g	wg PB – ZF - 01
Kwasowość pH	\geq 4,8	wg PN-91/A-8630
Pasteryzacja	skuteczna	wg PN-EN ISO145
Aflatoksyna M1	max 0,050 μ g/kg, mleku płynnym przeznaczonym na serek wg Rozporządzenia Komisji (UE) nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r (wraz z późniejszymi zmianami)	
Zawartość metali, mg/kg	Ołów (Pb)- max 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji (UE) nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r (wraz z późniejszymi zmianami)	
Zawartość pestycydów	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (z późniejszymi zmianami)	



Spółdzielnia Mleczarska
MLEKOVITA Oddział w Lubawie
ul. Wyzwolenia 3
14-260 Lubawa

SPECYFIKACJA

SEREK WIEJSKI BEZ LAKTOZY

NUMER: TW/ 02

DATA: 18.10.2023

WYDANIE: 7

STRONA: 3 STRON: 4

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Bakterie z grupy coli w 1 g	n=5 c=2 m=10 M=100	PN-EN ISO 4832
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g n=5 c=0	PN-EN ISO 11290
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g	n=5 c=0 m=10 m= M	PN-EN ISO 6888
Salmonella	nieobecna w 25g, n=5 c=0	PN-EN ISO 6579
Drożdże i pleśnie, 1g	n=5 c=0 m=50 m=M	
E.coli w 1g	< 10 jtk/g	

5. ALERGENY

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i ich produkty		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/ orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x



Spółdzielnia Mleczarska
MLEKOVITA Oddział w Lubawie
ul. Wyzwolenia 3
14-260 Lubawa

SPECYFIKACJA

SEREK WIEJSKI BEZ LAKTOZY

NUMER: TW/ 02

DATA: 18.10.2023

WYDANIE: 7

STRONA: 4 STRON: 4

6. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia Rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

7. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

8. PRZECHOWYWANIE

Serek Wiejski bez laktozy przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów w magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C, nie dłużej niż 18 dni od daty produkcji lub wg wymagań własnych sieci handlowych oraz klientów na podstawie oceny prób trwałościowych.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (wraz ze zmianami)

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami)

Dyrektywa 1992/2/ WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie ustanowienia wspólnotowego wykazu środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008 w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).



SPECYFIKACJA
MLEKO BEZ LAKTOZY
WYDOJONE

NUMER: LF / 45

DATA: 20.09.2023r.

WYDANIE: 7

STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK

ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN

FUNKCJA:

Brygadzysta Laboratorium UHT

PODPIS:

DATA:

20.09.2023

FUNKCJA:

Kierownik Wydziału Kontroli Jakości

PODPIS:

DATA:

20.09.2023

1. Nazwa produktu: MLEKO BEZ LAKTOZY WYDOJONE



2. Opis produktu

Mleko bez laktozy otrzymuje się z mleka surowego, znormalizowanego do ustalonej zawartości tłuszczu. W produkcie laktoza została rozłożona do glukozy i galaktozy poprzez dodatek enzymu laktazy przez co produkt uzyskuje lekko słodki smak. Następnie produkt poddaje się procesowi sterylizacji UHT i aseptycznemu pakowaniu.

3. Wymagania techniczne

3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu

Opakowaniem bezpośrednim produktu są opakowania kartonowe z laminatu wielowarstwowego z folią aluminiową o zawartości: 1 L, 500 ml lub innej. Opakowania jednostkowe są pakowane w tekturowe paletki. Opakowania bezpośrednie mleka UHT bez laktozy są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004r (wraz z późniejszymi zmianami).

3.2. Transport

Realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem, w temperaturze od +1°C do +25°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.3. Dotyczące oznakowania. Oznakowanie Mleka bez laktozy zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu, nazwę i adres producenta, rodzaj obróbki cieplnej: UHT, zawartość netto,
- termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania: znak weterynaryjny w owalu: 20131601WE
- *Zawartość laktozy < 0,01 g / 100 ml
- wartość odżywczą w 100 ml

Wartość odżywcza	Zawartość tłuszczu 1,5%			Zawartość tłuszczu 3,2%		
	w 100 ml	W porcji 250 ml	%RWS*** w porcji	w 100 ml	W porcji 250 ml	%RWS*** w porcji
Wartość energetyczna	190 kJ/45kcal	481 kJ/ 114kcal	6%	253 kJ/60 kcal	636 kJ / 152 kcal	8%
Tłuszcz	1,5 g	3,8 g	5%	3,2 g	8,0 g	11%
w tym kwasy nasycone	1,0 g	2,5 g	13%	2,0 g	5,0 g	25%
Węglowodany	4,7 g	12 g	5%	4,7 g	12 g	5%
w tym cukry	4,7 g	12 g	13%	4,7 g	12 g	13%
Białko	3,2g	8,0 g	16%	3,2 g	8,0 g	16%
Sól	0,10 g	0,25 g	4%	0,10 g	0,25 g	4%

Wapń	105 mg – 13%** DRWS	263 mg – 33% ** DRWS	105 mg – 13%** DRWS	263 mg – 33% ** DRWS
------	------------------------	----------------------	------------------------	----------------------

**Dzienna Referencyjna Wartość Spożycia wapnia (dla osób dorosłych)

***Referencyjna Wartość Spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ / 2000 kcal)

Opakowanie 1 L zawiera 4 sugerowane porcje produktu.

EGZ. NR:

Oryginał

UŻYTKOWNIK:

6



SPECYFIKACJA
MLEKO BEZ LAKTOZY
WYDOJONE

NUMER: LF / 45

DATA: 20.09.2023r.

WYDANIE: 7

STRONA: 2 STRON: 3

Mleko jest cenionym składnikiem diety. Doskonale smakują i zawierają wiele niezbędnych do utrzymania dobrej kondycji składników, takich jak białko i wapń. Jednak nie wszyscy mogą spożywać mleko oraz produkty mleczne. Przeszkodą w ich spożywaniu jest nietolerancja laktozy – cukru występującego w jego składzie. Nietolerancja laktozy spowodowana jest niezdolnością organizmu do rozłożenia laktozy. Alternatywą jest Mleko bez laktozy.

4. Wymagania organoleptyczne, chemiczne i mikrobiologiczne

Parametry	Wymagania		Metody badawcze
	1,5% tłuszczu	3,2% tłuszczu	
Wygląd	ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym; lub ciemno kremowym, bez podstoju śmietanki		Ocena organoleptyczna
Smak i zapach	właściwy dla mleka, słodkawy, bez obcych posmaków i zapachów		
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 1,5 Tolerancja: ± 1,0	Standard: 3,2 Tolerancja: ± 1,0	Metoda instrumentalna
Białko %	Min 2,9		
Węglowodany %	Standard: 4,7 Tolerancja ±0,3		
Laktoza %	< 0,01		PB-ZF-05
Kwasowość pH	min 6,5		Instrukcja producenta
Antybiotyki i inne substancje hamujące	nieobecne		
Próba alkoholowa	brak skłaczenia białka w próbie z alkoholem etylowym 80%		PN-A-86122
Aflatoksyna M 1	max 0,050 µg/kg		
Zawartość metali	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r.(wraz z późniejszymi zmianami).		
Zawartość pestycydów	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych po próbie termostatowej	nie więcej niż 10 w 0,1ml		PN-EN ISO 4833
Enterobacteriaceae	<1 cfu/ml		PN-EN ISO 21528
Salmonella	nieobecna w 25 g		PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g		PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA
MLEKO BEZ LAKTOZY
WYDOJONE

NUMER: LF / 45

DATA: 20.09.2023r.

WYDANIE: 7

STRONA: 3 STRON: 3

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		X		X		X
Skorupiaki i produkty pochodne		X		X		X
Jaja i produkty pochodne		X		X		X
Ryby i produkty pochodne		X		X		X
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		X		X		X
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		X		X		X
Soja i produkty pochodne		X		X		X
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	X		X		X	
Seler i produkty pochodne		X		X		X
Gorzycza i produkty pochodne		X		X		X
Nasiona sezamu i produkty pochodne		X		X		X
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X		X		X
Łubin i produkty pochodne		X		X		X
Mięczaki i produkty pochodne		X		X		X

8. Przechowywanie

Mleko bez laktozy przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie nie dłużej niż 6 miesięcy od daty produkcji w temperaturze od +1°C do +25°C. Po otwarciu opakowania przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż 48 godzin.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie 1881/2006 (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (.....) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).



ALMETTE ŚMIETANKOWY BEZ LAKTOZY

Głęboki śmietankowy smak powstaje z najwyższej jakości polskiego mleka.

To szlachetna prostota, doceniana przez miłośników klasyki.




Idealny dla osób, które nie tolerują laktozy.

	1073
	kJ
Wartość energetyczna	
	25g
Tłuszcz	
	2,4g
Węglowodany	
	6,3g
Białko	
	260
	kcal
Wartość energetyczna	
	17g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	
	2,3g
W tym cukry	
	0,78g
Sól	


Podane wartości dotyczą 100 g produktu.

SKŁAD


ser twarogowy, sól, białka mleka

	SPECYFIKACJA POLSKI JOGURT NATURALNY BEZ LAKTOZY		NUMER: LF / 50		
			DATA: 20.09.2023r.		
			WYDANIE: 4		
			STRONA: 1 STRON: 3		
OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK			ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Brygadzysta Laboratorium UHT		PODPIS: 	DATA: 20.09.2023	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	
				PODPIS: 	
				DATA: 20.09.2023	

1. NAZWA PRODUKTU: POLSKI JOGURT NATURALNY BEZ LAKTOZY



Polski Jogurt bez laktozy naturalny 150 g



Polski Jogurt naturalny bez laktozy 350 g

2. OPIS OGÓLNY

Polski Jogurt naturalny *bez laktozy* jest to produkt otrzymany z mleka krowiego, które poddane jest pasteryzacji, a następnie ukwaszone poprzez dodatek kultur bakterii jogurtowych. W produkcji laktoza została rozłożona do glukozy i galaktozy przez co produkt uzyskuje lekko słodki smak.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu



3.1.1. Opakowaniem bezpośrednim produktu Polski Jogurt naturalny *bez laktozy* są kubki z polistyrenu zamykane szczelnie termozgrzewalnymi wieczkami lub wiaderka plastikowe z wieczkami. Zawartość jogurtu pakowanego w **kubki** wynosi **150 g, 350g** lub inna; natomiast zawartość jogurtu pakowanego w **wiaderka** wynosi **3kg, 5 kg** lub inna.
Opakowania bezpośrednie produktu Polski Jogurt naturalny *bez laktozy* są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

3.1.2. Transport
Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +8°C.
Środek transportu posiada pozwolenie na transport środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2. Dotyczące oznakowania

3.2.1. Opakowanie jednostkowe zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu, nazwę i adres producenta, znak weterynaryjny w owalu: PL 20131601 WE,
- termin przydatności do spożycia: "Należy spożyć do:" data, nr partii i symbol zakładu na wieczku,
- zawartość netto,
- warunki przechowywania,
- składniki: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych
- zawartość laktozy < 0,01 g / 100 g
- wartość odżywcza w 100 g jogurtu:
wartość energetyczna 273 kJ/65 kcal; tłuszcz 3,0 g w tym kwasy nasycone 2,0g; węglowodany 5,3 g w tym cukry 5,3 g; białko 4,2 g; sól 0,10g.

EGZ. NR: 	UŻYTKOWNIK: 
--	---



**SPECYFIKACJA
POLSKI JOGURT NATURALNY
BEZ LAKTOZY**

NUMER: LF / 50

DATA: 20.09.2023r.

WYDANIE: 4

STRONA: 2 STRON: 3

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Wygląd	Konsystencja gęsta jednolita, dopuszcza się lekki wyciek serwatki	Ocena organoleptyczna
Barwa	Barwa biała do lekko kremowej	
Smak i zapach	Lekko słodki, lekko kwaśny, orzeźwiający bez obcych posmaków i zapachów, charakterystyczny dla jogurtu naturalnego	
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 3,0 Tolerancja: $\pm 2,0$	PN-A-86130
Zawartość białka, %	Standard: 4,2 Tolerancja: $\pm 2,0$	Metoda Kjeldahla
Zawartość węglowodanów, %	Standard: 5,3 Tolerancja: $\pm 2,0$	z wyliczenia
Sucha masa, %	min. 11,0	PN-A-86130
pH	min. 3,9	Instrukcja producenta
Zawartość laktozy, %	$< 0,01 \text{ g} / 100 \text{ g}$	PB-ZF-01
Metale	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Bakterie z grupy coli w 1 g	$< 10 \text{ cfu} / \text{g}$	PN-ISO 4832
Liczba pleśni i drożdży w 1 g	$< 10 \text{ cfu} / \text{g}$	PN-ISO 6611
Gronkowce koagulazo – dodatnie w 1 g	$< 10 \text{ cfu} / \text{g}$	PN – ISO 6888
Salmonella	Nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	Nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



**SPECYFIKACJA
POLSKI JOGURT NATURALNY
BEZ LAKTOZY**

NUMER: LF/ 50

DATA: 20.09.2023r.

WYDANIE: 4

STRONA: 3 STRON: 3

7.ALERGENY

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		X		X		X
Skorupiaki i produkty pochodne		X		X		X
Jaja i produkty pochodne		X		X		X
Ryby i produkty pochodne		X		X		X
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		X		X		X
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		X		X		X
Soja i produkty pochodne		X		X		X
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	X		X		X	
Seler i produkty pochodne		X		X		X
Gorzyczka i produkty pochodne		X		X		X
Nasiona sezamu i produkty pochodne		X		X		X
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X		X		X
Lubin i produkty pochodne		X		X		X
Mięczaki i produkty pochodne		X		X		X

8. PRZECHOWYWANIE

Polski Jogurt naturalny *bez laktozy* przechowuje się w suchym, czystym magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C:

- nie dłużej niż **40 dni** w opakowaniach **kubek**
- nie dłużej niż **21 dni** w opakowaniach **wiaderko (3 kg, 5 kg)**

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie 1881/2006 (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (.....) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA
SERY DOJRZEWAJĄCE
BEZ LAKTOZY
PLASTRY I KAWAŁKI

NUMER: LS/10

DATA: 08.09.2023r.

WYDANIE: 8

STRONA: 3 STRON: 10

SER GOUDA BEZ LAKTOZY (48% tłuszczu w suchej masie)
ser dojrzewający typu holenderskiego- EXPORT

PARAMETRY	WYMAGANIA	Metoda badawcza
Wygląd	ser w postaci plastrów lub kawałków	ocena organoleptyczna
Oczkowanie	bez oczek lub oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do fasolki	
Konsystencja	mięsz miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny	
Barwa	jasno-żółta	
Smak i zapach	łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny, lekki smak pasteryzacji, dopuszcza się lekko kwaśny oraz lekko pikantny	
Zawartość tłuszczu, %	standard: 28 tolerancja: $\pm 5,5$	PN-73/A-86232, metoda instrumentalna
Zawartość wody, %	max. 44	
Zawartość białka, %	standard: 23 tolerancja: $\pm 4,0$	metoda Kjeldahla PN-EN ISO 8968-2, metoda instrumentalna
Zawartość soli, %	standard: 1,5 tolerancja: $\pm 0,30$	w oparciu o jony sodu
Zawartość laktozy, %	$< 0,01 / 100g$	PB-ZF-05 HPLC -RI
Zawartość węglowodanów, %	max. 2,0	metoda obliczeniowa
pH	5,2 - 5,7	instrukcja producenta
Aflatoksyna M1	max. 0,050 $\mu g/kg$	
Metale	Olów (Pb) - max. 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny Dioksyny + PCB	suma dioksyn max. 2,0 pg/g tłuszczu; suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max. 4,0 pg/g tłuszczu; suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z grupy coli w 1g E.coli w 1g	< 100 jtk/g	PN-ISO 4832 PN-ISO 16649-2
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g	< 100 jtk/g	PN-EN ISO 6888-2
Salmonella	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 6579-1
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 11290-1
Minimalny okres dojrzewania	minimum 4 tygodnie	






Składniki deklarowane na opakowaniu: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii.

Wartość odżywcza w 100g:

wartość energetyczna: 1427 kJ/344 kcal; tłuszcz 28g (w tym kwasy nasycone 18g);
węglowodany 0,0g (w tym cukry 0,0g); białko 23g; sól 1,5g; wapń 800mg – 100%*

*Dziennej Referencyjnej Wartości Spożycia wapnia (dla osób dorosłych).

Zawartość laktozy $< 0,01g / 100g$

	SPECYFIKACJA JOGURT naturalny typu GRECKIEGO			NUMER: LF / 31		
				DATA: 25.06.2019r.		
				WYDANIE: 5		
				STRONA: 1 STRON: 3		
OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK				ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Brygadzysta laboratorium UHT	PODPIS: 	DATA: 25.06.2019.	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: 	DATA: 25.06.2019	
<p>1. Nazwa produktu: JOGURT naturalny typu GRECKIEGO</p> <p>2. Opis produktu Surowcem do produkcji Jogurtu naturalnego typu Greckiego jest mleko krowie znormalizowane śmietanką, poddane pasteryzacji, a następnie ukwaszone poprzez dodatek kultur bakterii jogurtowych.</p> <p>3. Wymagania techniczne</p> <p>3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu Opakowaniem bezpośrednim Jogurtu naturalnego typu Greckiego są kubki z polistyrenu zamykane szczelnie wieczkami termozgrzewalnymi. Zawartość jogurtu w opakowaniu wynosi 400 g lub 200 g lub inna zgodna z deklaracją na opakowaniu. Opakowania bezpośrednie jogurtu naturalnego typu Greckiego są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).</p> <p>3.2. Transport Jogurt naturalny typu Greckiego powinien być przewożony transportem chłodniczym w temperaturze od +2⁰ C do +8⁰ C zabezpieczającym przed wpływami atmosferycznymi i obcymi zapachami. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.</p> <p>3.3. Dotyczące oznakowania Oznakowanie Jogurtu naturalnego typu Greckiego zawiera następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> – nazwę produktu, – nazwę i adres producenta – termin przydatności do spożycia: "Należy spożyć do:" dzień, miesiąc, rok – masę netto – warunki przechowywania – znak weterynaryjny w owalu: 20131601WE – składniki: mleko, śmietanka, mleko w proszku, żywe kultury bakterii jogurtowych, – wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 516 kJ/124 kcal; tłuszcz 10 g, w tym kwasy nasycone 6,5 g; węglowodany 5,0 g, w tym cukry 5,0 g; białko 3,6 g; sól 0,10 g. <p>Zawartość soli wynika z obecności naturalnie występującego sodu.</p>						
EGZ. NR: 			UŻYTKOWNIK: 			



SPECYFIKACJA
JOGURT
naturalny typu GRECKIEGO

NUMER: LF /31

DATA: 25.06.2019r.

WYDANIE: 5

STRONA: 2 STRON: 3

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Wygląd	Konsystencja gęsta, kremowa, zawieszista, jednolita, dopuszcza się lekki wyciek serwatki	Ocena organoleptyczna
Barwa	Barwa biała z odcieniem lekko kremowym	
Smak i zapach	Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów, charakterystyczny dla jogurtu typu greckiego	
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 10 Tolerancja: $\pm 2,0$	
Sucha masa, %	Standard: 18 Tolerancja: $\pm 2,0$	PN-A-86130
Kwasowość °SH	min. 27°SH	
Kwasowość pH	3,9-4,7	
Węglowodany, %	Standard: 5,0 Tolerancja: $\pm 1,0$	instrukcja obsługi producenta
Białko, %	Standard: 3,6 Tolerancja: $\pm 1,0$	Metoda obliczeniowa
Metale	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami).	Metoda Kejdahla
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,5 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 5,5 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Bakterie z grupy coli	<10 cfu/ g	PN-ISO 4832
Pleśnie i drożdże	<10 cfu/ g	PN-ISO 66 11
Gronkowce koagulazo dodatnie	<10 cfu/ g	PN-ISO 6888
Salmonella	nieobecna w 25 g	PN-ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g	PN-EN-ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA
JOGURT
naturalny typu GRECKIEGO

NUMER: LF/ 31

DATA: 25.06.2019r.

WYDANIE: 5

STRONA: 3 STRON: 3

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne*		x		x		x
Ryb i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorzycza i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

8. PRZECHOWYWANIE

Produkt Jogurt naturalny typu Greckiego przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie nie dłużej niż 40dni od daty produkcji w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 2 do + 8⁰ C.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (wraz z późniejszymi zmianami).



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

DELISER

SER TWAROGOWY KANAPKOWY

NUMER: LS/25

DATA: 17.06.2019r.

WYDANIE: 6

STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: IWONA KOSTRO

ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN

FUNKCJA:

Brygadzysta
Laboratorium Serowni

PODPIS:

I. Kostro

DATA:

17.06.19

FUNKCJA:

Kierownik Wydziału
Kontroli Jakości

PODPIS:

A. Matwiejszyn

DATA:

17.06.2019

1. NAZWA PRODUKTU: DELISER SER TWAROGOWY KANAPKOWY

2. OPIS OGÓLNY

Deliser ser twarogowy kanapkowy jest produkowany z sera twarogowego jako surowca podstawowego oraz z innych produktów mlecznych, przy użyciu stabilizatorów, z dodatkami smakowymi lub bez dodatków smakowych.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1. Opakowaniem bezpośrednim sera twarogowego kanapkowego DELISER jest osłonka z tworzywa sztucznego (baton) lub folia z tworzywa sztucznego w postaci sztywnej tacki przykrytej folią (plastry). Sery w plastrach pakowane są w atmosferze ochronnej. Opakowania bezpośrednie są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami). Opakowaniem zbiorczym są kartony.

3.1.2. Transport realizowany środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem, w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +8°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2. Dotyczące oznakowania

Oznakowanie opakowań bezpośrednich zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu, nazwę i adres producenta, znak weterynaryjny w owalu: PL 20131601 WE
- datę minimalnej trwałości „Najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok”
- numer partii: numer zmiany produkcyjnej (plastry)
- warunki przechowywania: w temperaturze od +2°C do +8°C
- składniki, wartość odżywczą w 100g
- masę netto (plastry)
- informację: **Pakowany w atmosferze ochronnej** (plastry)

• DELISER ser twarogowy, kanapkowy

Składniki: ser twarogowy 75%; masło; żelatyna wieprzowa; błonnik roślinny; stabilizatory: karagen, mączka chleba świętojańskiego; woda; sól; białka mleka i mleko odtłuszczone w proszku; regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

• DELISER ser twarogowy z ziołami, kanapkowy

Składniki: ser twarogowy 75%; masło; żelatyna wieprzowa; błonnik roślinny; stabilizatory: karagen, mączka chleba świętojańskiego; woda; sól; białka mleka i mleko odtłuszczone w proszku; mieszanka ziół suszonych 0,3% (bazylija, cząber, koperek, pietruszka, szczypior, pieprz zielony); regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

4. PRZECHOWYWANIE

DELISER ser twarogowy kanapkowy przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż **2 miesiące od daty produkcji** (baton), nie dłużej niż **60 dni od daty pakowania** (plastry).

EGZ. NR: *ORYGINAŁ*

UŻYTKOWNIK: *LJ*



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

DELISER

SER TWAROGOWY KANAPKOWY

NUMER: LS/25

DATA: 17.06.2019r.

WYDANIE: 6

STRONA: 2 STRON: 3

5. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, FIZYKO-CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

PARAMETRY	WYMAGANIA	Metoda badawcza
Wygląd	BATON	ocena organoleptyczna
	PLASTRY	
	opakowanie bezpośrednie szczelne, nieuszkodzone	
	kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka, dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim	plastry w kształcie koła lub owalu, ułożone jeden nad drugim z lekkim przesunięciem
Konsystencja	lekko gumowa, lekko twarda, zwarta, dopuszcza się lekko miękką i plastyczną, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego	
Barwa	biała do jasno-kremowej, sery z dodatkami smakowymi: widoczne cząstki w kolorze odpowiadającym wprowadzonym dodatkom smakowym	
Smak i zapach	lekko kwaśny, twarogowy, sery z dodatkami smakowymi: z posmakiem wprowadzonych dodatków smakowych	
Zawartość tłuszczu, %	standard: 14 tolerancja: $\pm 2,8$	PN-73/A-86232
Zawartość wody, %	max. 70	
Zawartość białka, %	standard: 11,0 tolerancja: $\pm 2,2$	
Zawartość soli, %	standard: 1,7 tolerancja: $\pm 0,34$	w oparciu o jony sodu
Zawartość węglowodanów, %	standard: 4,0 tolerancja: $\pm 2,0$	metoda obliczeniowa
pH	4,6 - 5,1	instrukcja producenta
Aflatoksyna M1	max. 0,050 $\mu\text{g/kg}$	
Metale	Ołów (Pb) - max. 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny Dioksyny + PCB	suma dioksyn max. 2,5 pg/g tłuszczu; suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max. 5,5 pg/g tłuszczu; suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z grupy coli w 1g E.coli w 1g	< 10 cfu/g	PN-ISO 4832 PN-ISO 16649-2
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g	< 10 cfu/g	PN-EN ISO 6888-2
Pleśnie i drożdże w 1g	max. 50 cfu/g	PN-ISO 6611
Salmonella	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 6579-1
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 11290-1
Masa, kg/g	ok.4kg (baton), 150g (plastry) lub inna	

Wartość odżywcza w 100g:

wartość energetyczna: 773 kJ/186 kcal; tłuszcz 14g (w tym kwasy nasycone 9,0g);
węglowodany 4,0g (w tym cukry 4,0g); białko 11,0g; sól 1,7g.



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

DELISER

SER TWAROGOWY KANAPKOWY

NUMER: LS/25

DATA: 17.06.2019r.

WYDANIE: 6

STRONA: 3 STRON: 3

6. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe i produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

7. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia Rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

8. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

9. Produkty spełniają wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).



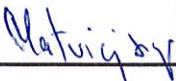


Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie ustanowienia wspólnotowego wykazu środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

	SPECYFIKACJA Desery Vege			NUMER: KH-4.4.2-3-16																			
				DATA: 18.08.2023																			
				WYDANIE: 1																			
				STRONA: 1 STRON: 3																			
OPRACOWAŁ: BEATA KUCUŁYMA			ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN																				
FUNKCJA: Specjalista ds. jakości	PODPIS: 	DATA: 18/08/2023	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: 	DATA: 18.08.2023																		
<p>1. NAZWA PRODUKTU: Deser Vege kawowy Deser Vege o smaku waniliowym Deser Vege kokosowy</p> <p>2. OPIS OGÓLNY</p> <p>Produkt pasteryzowany, gęsty deser typu puddingowego – Vege kawowy, kokosowy i o smaku waniliowym wykonany na bazie kremu kokosowego.</p> <p><u>Produkt przeznaczony jest dla wegan, nie zawiera dodatku mleka oraz produktów pochodzenia zwierzęcego. Jest to produkt bezglutenowy, bez laktozy, w 100% roślinny.</u></p> <p>3. WYMAGANIA TECHNICZNE</p> <p>3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu</p> <p>3.1.1 Opakowaniem bezpośrednim deseru vege jest kubek z tworzywa PP o pojemności 150g. Opakowania jednostkowe pakowane są w paletki tekturowe, a następnie układane na palecie. Opakowanie bezpośrednie deseru zostało dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).</p> <p>3.1.2 Transport</p> <p>Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem w temperaturze od +2°C do +8°C. Środek transportu posiada pozwolenie na transport środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.</p> <p>3.2 Dotyczące oznakowania</p> <p>3.2.1 Opakowanie jednostkowe zawiera następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nazwę produktu, nazwę i adres producenta, znak weterynaryjny w owalu: PL 04141601 WE, - datę przydatności do spożycia: „Należy spożyć do:”: dzień, miesiąc, rok, - oznaczenie partii produkcyjnej (data przydatności do spożycia), zawartość netto, warunki przechowywania, - *Deser Vege o smaku kawowym: Składniki: woda, cukier, koncentrat kremu kokosowego – 6%, skrobie modyfikowane: E1414, E1422, glukoza, kawa – 0,7%, barwnik: E150d. - *Deser Vege o smaku waniliowym: Składniki: woda, cukier, koncentrat kremu kokosowego – 6%, skrobie modyfikowane: E1414, E1422, glukoza, aromat, barwnik: karoteny. - *Deser Vege kokosowy: Składniki: woda, cukier, koncentrat kremu kokosowego – 6%, skrobie modyfikowane: E1414, E1422, glukoza, aromat. - wartość odżywczą w 100 g: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Wartość odżywcza w 100g</th> <th style="text-align: center;">Deser Vege o smaku waniliowym Deser Vege kokosowy</th> <th style="text-align: center;">Deser Vege o smaku kawowym</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Wartość energetyczna</td> <td style="text-align: center;">446 kJ/ 106 kcal</td> <td style="text-align: center;">464 kJ/ 110 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz w tym kwasy nasycone</td> <td style="text-align: center;">4,0g 3,8g</td> <td style="text-align: center;">4,0g 3,8g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany w tym cukry</td> <td style="text-align: center;">17g 11g</td> <td style="text-align: center;">18g 12g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td style="text-align: center;">0,5g</td> <td style="text-align: center;">0,6g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td style="text-align: center;">0,03g</td> <td style="text-align: center;">0,03g</td> </tr> </tbody> </table>						Wartość odżywcza w 100g	Deser Vege o smaku waniliowym Deser Vege kokosowy	Deser Vege o smaku kawowym	Wartość energetyczna	446 kJ/ 106 kcal	464 kJ/ 110 kcal	Tłuszcz w tym kwasy nasycone	4,0g 3,8g	4,0g 3,8g	Węglowodany w tym cukry	17g 11g	18g 12g	Białko	0,5g	0,6g	Sól	0,03g	0,03g
Wartość odżywcza w 100g	Deser Vege o smaku waniliowym Deser Vege kokosowy	Deser Vege o smaku kawowym																					
Wartość energetyczna	446 kJ/ 106 kcal	464 kJ/ 110 kcal																					
Tłuszcz w tym kwasy nasycone	4,0g 3,8g	4,0g 3,8g																					
Węglowodany w tym cukry	17g 11g	18g 12g																					
Białko	0,5g	0,6g																					
Sól	0,03g	0,03g																					
EGZ. NR: 			UŻYTKOWNIK: 																				



SPECYFIKACJA

Desery Vege

NUMER: KH-4.4.2-3-16

DATA: 18.08.2023

WYDANIE: 1

STRONA: 2 STRON: 3

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNYCH

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
	Deser Vege kokosowy, Deser Vege o smaku waniliowym, Deser Vege kawowy	
Konsystencja w temperaturze 15÷20°C	Gęsta, jednolita w całej masie.	Ocena organoleptyczna
Smak, zapach i barwa	Barwa jednolita, lekko połyskująca, typowa dla danego dodatku smakowego. Wyczuwalny zapach i smak danego dodatku smakowego	
Zawartość tłuszczu, %	4,0 ± 1,0	
Antybiotyki	nieobecne	
Aflatoksyna M 1	max 0,050 µg/kg	
Metale	Ołów (Pb)- max 0,05 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg. Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005 (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 0,75 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 1,25 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Enterobacteriaceae	< 10 cfu / g	PN-EN ISO 21528
Salmonella	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia Rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

6. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA

Desery Vege

NUMER: KH-4.4.2-3-16

DATA: 18.08.2023

WYDANIE: 1

STRONA: 3 STRON: 3

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)		x		x		x
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorzycza i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

8. PRZECHOWYWANIE

Deser Vege przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 50 dni od daty produkcji.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).25.04.2023

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy(wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (... ..) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (...)(wraz z późniejszymi zmianami).



SPECYFIKACJA
MASŁO KLAROWANE

NUMER: LF / 09a

DATA: 20.09.2023r

WYDANIE: 9

STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK

ZATWIERDZIŁ: BEATA KUCUŁYMA

FUNKCJA:
Brygadzysta Laboratorium UHT

PODPIS:

DATA:

20.09.2023

FUNKCJA:
Specjalista ds. Jakości

PODPIS:

DATA:

20.09.2023

1. Nazwa produktu: MASŁO KLAROWANE

2. Opis produktu

Masło klarowane to nazwa zwyczajowa Bezwodnego tłuszczu mlecznego. Surowcem do produkcji masła klarowanego jest masło nie solone otrzymane ze śmietanki pasteryzowanej o zawartości tłuszczu około 40%. Masło klarowane otrzymane jest poprzez oddzielenie wody i składników nietłuszczowych z mleka.

3. Wymagania techniczne

3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu.

Opakowaniem bezpośrednim Masła klarowanego są wiadra plastikowe z polipropylenu (PP) z plastikową pokrywką z polipropylenu (PP). W przypadku masła klarowanego w wiaderku 250g i 500g występuje dodatkowa aluminiowa termozgrzewalna platynka.

Opakowaniem bezpośrednim Masła klarowanego w kostce jest folia aluminiowa laminowana pergaminem z nadrukiem.

Masło klarowane pakowane jest w:

- wiadro o masie produktu 250g, 500g lub 1 kg

- kostkę o masie produktu 200g lub innej.

Produkt jest pakowany bez osłony gazu obojętnego azotu.

Opakowania Masła klarowanego są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004r (wraz z późniejszymi zmianami).

3.2. Transport

Masło klarowane powinno być przewożone transportem chłodniczym w temperaturze od +0 °C do +10°C zabezpieczającym przed wpływami atmosferycznymi i obcymi zapachami.

Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.3. Dotyczące oznakowania.

Oznakowanie Masła klarowanego zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu, - zawartość netto, - nazwę i adres producenta, - warunki przechowywania,
- datę minimalnej trwałości: „, Najlepiej spożyć przed: data i numer partii na spodzie lub boku opakowania/ kostki, - znak weterynaryjny w owalu: 20131601WE, - zawartość tłuszczu mlecznego: 99,8%.

- wartość odżywcza w 100g:

MASŁO KLAROWANE:

Wartość energetyczna	3693 kJ/898 kcal
Tłuszcz	99,8 g
w tym kwasy nasycone	65 g
Węglowodany	0,1 g
w tym cukry	0,1 g
Białko	0,1 g
Sól	0 g

EGZ. NR:

Oryginał

UŻYTKOWNIK:

1



SPECYFIKACJA
MASŁO KLAROWANE

NUMER: LF / 09a

DATA: 20.09.2023r

WYDANIE: 9

STRONA: 2 STRON: 3

4. Wymagania organoleptyczne, chemiczne i mikrobiologiczne

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Barwa	lekko żółta do żółtej	Ocena organoleptyczna
Konsystencja	zwała, ziarnista, krusząca się przy próbie smarowania	
Smak i zapach	swoisty, czysty, mleczno-śmietankowy	
Zawartość wody	max 0,5%	Metodyka nr IQ-LN-0104
Zawartość tłuszczu	min 99,5%	
Zawartość białka	< 0,1 %	Metoda Kejdahla
Zawartość węglowodanów	< 0,1 %	Metoda obliczeniowa
Wielopierścieniowe węglowodany aromatyczne	Benzo(a)piren max 2,0µg/kg Suma benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu max 10,0 µg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r (wraz z późniejszymi zmianami).	
Metale	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Enterobacteriaceae	< 10 cfu/g	PN-EN ISO 21528
Liczba pleśni	max 50 cfu/g	PN-ISO 6611
Liczba drożdży	max 50 cfu/g	
Gronkowce koagulazododatnie	< 10 cfu/g	PN-EN ISO 6888
Salmonella	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA
MASŁO KLAROWANE

NUMER: LF / 09a

DATA: 20.09.2023r

WYDANIE: 9

STRONA: 3 STRON: 3

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		X		X		X
Skorupiaki i produkty pochodne		X		X		X
Jaja i produkty pochodne		X		X		X
Ryby i produkty pochodne		X		X		X
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		X		X		X
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		X		X		X
Soja i produkty pochodne		X		X		X
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	X		X		X	
Seler i produkty pochodne		X		X		X
Gorzycza i produkty pochodne		X		X		X
Nasiona sezamu i produkty pochodne		X		X		X
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X		X		X
Łubin i produkty pochodne		X		X		X
Mięczaki i produkty pochodne		X		X		X

8. Przechowywanie

Produkt Masło klarowane przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie nie dłużej niż dłużej niż 6 miesięcy od daty produkcji w temperaturze od 0°C +10°C. Po otwarciu opakowania przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej 1 miesiąc przy higienicznym opróżnianiu opakowania.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie 1881/2006 (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wraz z późniejszymi zmianami).


Rozporządzenie (WE) 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (.....) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWO-KREMOWY MASCARPONE / MASCARPONE CREAM CHEESE	Numer / number: SW-05/KS
		Data / date: 08.08.2023 r.
		Wydanie / edition: 7
		Strona / page: 1 stron: 6

1. NAZWA PRODUKTU / PRODUCT NAME:

SEREK ŚMIETANKOWO-KREMOWY MASCARPONE / MASCARPONE CREAM CHEESE

2. OPIS OGÓLNY / GENERAL DESCRIPTION

Ser śmietankowo – kremowy Mascarpone należący do grupy serów miękkich niedojrzewających wyprodukowany ze śmietanki pasteryzowanej oraz regulatora kwasowości: kwasu cytrynowego. / Mascarpone cream cheese made from pasteurized cream with acidity regulator: citric acid

3. WYMAGANIA TECHNICZNE / TECHNICAL REQUIREMENTS


3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu / Regarding the way of packaging and transport:

3.1.1 Serek Mascarpone pakowany jest w / Mascarpone cheese is packing in:

- kubki z folii polipropylenowej z nadrukiem 250 g (specyfikacja nr SO-134) zgrzewane platynką aluminiową termozgrzewalną (specyfikacja nr SO-140) i zamykane wieczkiem polipropylenowym układane w paletki (specyfikacja SO-141) po 6 szt., ustawiane na palety w ilości 160 szt. w 20 warstwach / polypropylene cups 250 g (specification No SO-134) closed aluminum lid heat-sealable (specification No SO-140) with a polypropylene lid, are packed in cardboard trays (specification No SO-141) of 6 pieces and put on pallets of 160 pieces in 20 layers;
- kubki z folii polipropylenowej z nadrukiem 500 g (specyfikacja nr SO-147) zgrzewane platynką aluminiową termozgrzewalną (specyfikacja nr SO-140) i zamykane wieczkiem polipropylenowym układane w paletki (specyfikacja SO-148) po 6 szt., ustawiane na palety w ilości 96 szt. w 12 warstwach / polypropylene cups 500 g (specification No SO-147) closed aluminum lid heat-sealable (specification No SO-140) with a polypropylene lid, are packed in cardboard trays (specification No SO-148) of 6 pieces and put on pallets of 96 pieces in 12 layers;
- wiaderka polipropylenowe z nadrukiem 2 kg (specyfikacja nr SO-130) zgrzewane platynką aluminiową termozgrzewalną (specyfikacja nr SO-129) i zamykane wieczkiem polipropylenowym ustawiane na palety w ilości 112 szt. w 4 warstwach. / polypropylene buckets 2 kg (specification No SO-130) closed aluminum lid heat-sealable (specification No SO-129) with a polypropylene lid are put on pallets of 112 pieces in 4 layers;
- białe wiaderka polipropylenowe 5 kg (specyfikacja nr SO-67) zamykane wieczkiem polipropylenowym ustawiane na palety w ilości 60 szt. w 4 warstwach. / white polypropylene buckets (specification No SO-67) with a polypropylene lid are put on pallets of 60 pieces in 4 layers.

Opakowania bezpośrednie produktu są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (z późniejszymi zmianami). / A direct packaging of the product is allowed for packaging food products in accordance with Regulation (WE) 1935/2004 (with subsequent amendmends)

3.1.2 Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 2°C do + 8°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu. / Transport is realized only by means of transport with protects products from contamination, damage in refrigerant conditions at + 2 ° C to + 8 ° C. Mean of transport is autorized to transport foodstuffs and

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWO-KREMOWY MASCARPONE / MASCARPONE CREAM CHEESE	Numer / number: SW-05/KS
		Data / date: 08.08.2023 r.
		Wydanie / edition: 7
		Strona / page: 2 stron: 6

has valid sanitary documents

3.2 Dotyczące oznakowania / Concerning marking:

Oznakowanie zawiera następujące informacje / Labeling of primary packaging contains the following information:


- nazwę produktu / product name,
- nazwę podmiotu wprowadzającego do obrotu / name and address of the placing entity on the market,
- znak firmowy / trademark,
- masę netto / net weight,
- składniki / ingredients: śmietanka pasteryzowana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy / Pasteurized cream, acidity regulator: citric acid,
- termin przydatności do spożycia (należy spożyć do: dzień/miesiąc/rok/nr partii produkcyjnej) / shelf life (use by: day/month/year/batch number)
- wartość odżywczą w 100 g produktu / Nutritional value per 100 g of product:

Wartość energetyczna /Energy value	1582 kJ/ 384 kcal
Tłuszcz / Fat	40 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturates	24 g
Węglowodany /Carbohydrate	2,6 g
w tym cukry /of which sugars	2,6 g
Białko /Protein	3,4 g
Sól /Salt	0,08 g

- warunki przechowywania, postępowanie po otwarciu opakowania / the storage conditions, proceeding after opening the package,
- weterynaryjny znak identyfikacyjny zakładu producenta / oval veterinary sign: PL 30611601 WE.

4. Przeznaczenie produktu / Product designation:

Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia, a także do różnych zastosowań kulinarnych na bazie sera śmietankowego. Produkt przeznaczony jest dla wszystkich grup konsumentów powyżej 1 roku życia z wyłączeniem osób wykazujących alergię na białka mleka i laktozę. / The product is intended for direct consumption as well as for various culinary uses based on cream cheese. The product is intended for all consumer groups over 1 year of age excluding people who are allergic to milk proteins and lactose.

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWO-KREMOWY MASCARPONE / MASCARPONE CREAM CHEESE	Numer / number: SW-05/KS
		Data / date: 08.08.2023 r.
		Wydanie / edition: 7
		Strona / page: 3 stron: 6


5. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE / ORGANOLEPTICAL, CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

5.1 Wymagania organoleptyczne / Organoleptical requirements:

Smak i zapach /Taste and aroma	Barwa / Colour	Konsystencja / Consistency
Świeży, czysty, naturalny, śmietankowy, lekko maślany, lekko słodki / Fresh, pure, natural, creamy, slightly buttery, slightly sweet	Biała do kremowej / White to cream	Jednolita, kremowa, smarowna / Uniform, creamy, pasty

5.2 Wymagania chemiczne / chemical requirements:

Parametr / Parameter	Wymagania jakościowe / Quality requirements	Metody badawcze/ research methods
Zawartość tłuszczu / fat content (%)	40 ± 2	Metoda techniczna / technical method wg PN-73/A-86232
Zawartość suchej masy/ dry matter content (%)	47,0 ± 2,0 %	Wagosuszarka /Moisture analyser
pH	6,2 – 6,6	PH-metr /pH meter
Aflatoksyna M1/ Aflatoxin M1	Max 0,050 µg/kg	wg rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z 25.04.2023 r /according to the Comission regulation (UE) 2023/915 z 25.04.2023 r
Zawartość metali / metal content	Ołów / lead (Pb)- max 0,02 mg/kg	
Pestycydy / pesticides	wg rozporządzenia / according to the regulation (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz ze zmianami / with subsequent amendmends)	
Dioksyny PCB / dioxins, PCBs	Suma dioksyn / sum of dioxins: max 2,0 pg/g tłuszczu /fat, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli / sum of dioxins + polychlorinated biphenyls: max 4,0 pg/g tłuszczu / fat suma / sum of: PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu / fat wg rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z 25.04.2023 r /according to the Comission regulation (UE) 2023/915 z 25.04.2023 r	

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWO-KREMOWY MASCARPONE / MASCARPONE CREAM CHEESE	Numer / number: SW-05/KS
		Data / date: 08.08.2023 r.
		Wydanie / edition: 7
		Strona / page: 4 stron: 6

5.3 Wymagania mikrobiologiczne / Mikrobiological requirements:


Parametr / Parameter	Wymagania jakościowe / Quality requirements	Metody badawcze / research methods
<i>Enterobacteriaceae</i> (jtk / cfu)/ g)	≤ 100	PN-ISO 21528-2
Pleśnie + drożdże (jtk/g) / molds + yeasts (cfu)/g)	max 50	PN-ISO 6611
<i>E. coli</i> (jtk/g) / <i>E. coli</i> (cfu/g)	≤ 100	Laboratorium zewnętrzne zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem badań / External laboratory (in accordance with the approved schedule of research)
Gronkowce koagulazododatnie (jtk/g) / Coagula-positive staphylococci (cfu/g)	≤ 10	
<i>Salmonella</i>	nieobecna w 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	nieobecna w 25 g	

6. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO) / genetically modified organisms (GMO)

Postanowienia Rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania. / The provisions of Regulations (WE) 1829/2003 and 1830/2003 of the European Parliament and of the Council on labeling, authorization and traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms are met and do not require any specific labeling.

7. Promieniowanie jonizujące / Ionizing radiation

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania. / The provisions of Directive 1999/2 and Directive 1999/3 concerning foodstuffs and food ingredients treated with ionizing radiation and food ingredients treated with ionizing radiation are met and do not require any special marking.

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWO-KREMOWY MASCARPONE / MASCARPONE CREAM CHEESE	Numer / number: SW-05/KS
		Data / date: 08.08.2023 r.
		Wydanie / edition: 7
		Strona / page: 5 stron: 6

8. Alergeny / Alergens

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 / List of allergens in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council	Zawiera /Content		Możliwość zakażenia krzyżowego / Possibility of cross- infection		Wymaga dodatkowego oznakowania / Requires additional marking	
	Tak /Yes	Nie / No	Tak /Yes	Nie / No	Tak /Yes	Nie / No
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne / Cereals containing gluten, i.e. wheat (including spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybrid varieties, as well as derived products.		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and derived products		x		x		x
Jaja i produkty pochodne / eggs and derived products		x		x		x
Ryby i produkty pochodne / fish and derived products		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne / Peanuts / peanuts and derived products		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne / Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios / pistachio nut, macadamia nuts and derived products		x		x		x
Soja i produkty pochodne / soya and derived products		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and derived products (including lactose)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne / Celery and derived products		x		x		x
Gorzycza i produkty pochodne / Mustard and derived products		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and derived products		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l in terms of SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne / Lupine and derived products		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and derived products		x		x		x

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SEREK ŚMIETANKOWO-KREMOWY MASCARPONE / MASCARPONE CREAM CHEESE	Numer / number: SW-05/KS
		Data / date: 08.08.2023 r.
		Wydanie / edition: 7
		Strona / page: 6 stron: 6

9. PRZECHOWYWANIE / STORAGE CONDITIONS

Serek Mascarpone przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 40 dni od daty produkcji. / Mascarpone cheese is stored in a dry, clean, odor-free warehouse at a temperature of + 2°C to + 8°C no longer than 40 days from the date of production.

Po otwarciu przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż 24 godziny. / Keep refrigerated after opening no longer than 24 hours.

10. PRODUKT SPEŁNIA WYMAGANIA PRZEPISÓW PRAWA / THE PRODUCT MEETS THE REQUIREMENTS OF THE LAW:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz ze zmianami).

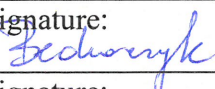

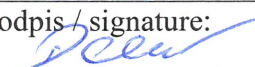
Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz ze zmianami).


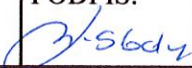
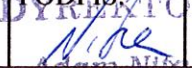

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz ze zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (...) (wraz ze zmianami).

Sporządził/ Realized:	Aleksandra Bednarczyk	Funkcja /Position	Kierownik Laboratorium / Laboratory Manager	Podpis / signature: 
Sprawdził / Checked :	Ewa Stasiak	Funkcja /Position	Kierownik Produkcji / Production Manager	Podpis / signature: 
Zatwierdził/ Approved:	Łukasz Danis	Funkcja /Position	Dyrektor Zakładu / Plant Director	Podpis / signature: 

	SPECYFIKACJA MOZZARELLA MAXI, CLASSIC, MINI, MINI MINI		NUMER: Zak./02		
			DATA: 14.05.2019r		
			WYDANIE: 13		
			STRONA: 1	STRON: 3	
OPRACOWAŁ: Wioletta Bogacz-Słodyczka			ZATWIERDZIŁ: Adam Nita		
FUNKCJA: Kierownik Zespołu HACCP	PODPIS: 	DATA: 14.05.19	FUNKCJA: Dyrektor PZP Zakopane	PODPIS: 	DATA: 14.05.19
1. NAZWA PRODUKTU: SER MOZZARELLA MAXI, CLASSIC, MINI lub MINI MINI					
1. OPIS OGÓLNY Ser Mozzarella jest ser parzony, niedojrzewający, produkowany z mleka krowiego, pasteryzowanego, przy użyciu bakterii fermentacji mlekowej i podpuszczki mikrobiologicznej. Ser Mozzarella po uformowaniu jest umieszczony w opakowaniu bezpośrednim i zalany zalewą solankową (woda i sól). Ser Mozzarella występuje w czterech wariantach kształtu: wałek, kula, małe kulki i mini kuleczki.					
3. WYMAGANIA TECHNICZNE					
3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu.					
3.1.1. Opakowaniem bezpośrednim sera mozzarella są kolorowe woreczki z folii polietylenowej: <ul style="list-style-type: none"> - masa netto sera: 250 g maxi (wałek 1 szt.) – masa sera z zalewą 400 g - masa netto sera: 125 g classic (kula 1 szt.) – masa sera z zalewą 200 g - masa netto sera: 150 g mini (10 kulek x 15 g) – masa sera z zalewą 240 g - masa netto sera: 120 g mini mini (ok. 32 kulki) – masa sera z zalewą 200 g Opakowaniem bezpośrednim sera mozzarella mini-mini są również wiaderka z tworzywa sztucznego: <ul style="list-style-type: none"> - masa netto sera 120g mini-mini (0,6 kg)-masa sera z zalewą 1,10 kg - masa netto sera 120g mini-mini (2 kg)-masa sera z zalewą 3,50 kg Opakowania bezpośrednie sera mozzarella są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami). Ser Mozzarella w opakowaniach bezpośrednich w woreczkach jest pakowany po 10 szt. w kartony.					
3.1.2. Transport Realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia, w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +8°C. Środek transportu posiada pozwolenie na transport środków spożywczych oraz aktualną książeczkę sanitarną pojazdu.					
3.2 Dotyczące oznakowania Oznakowanie opakowań bezpośrednich zawiera następującą informację : <ul style="list-style-type: none"> - nazwę produktu, - oznaczenie: „bez GMO” - nazwę i adres producenta, - składniki sera : <u>mleko</u>, sól, bakterie fermentacji mlekowej, - składniki zalewy: woda sól, - datę minimalnej trwałości „Należy spożyć do”, - numer partii, - warunki przechowywania: temperatura od +2°C do +8°C - masa netto, - znak weterynaryjny w owalu: PL 12171601 WE, - wartość odżywczą w 100 g: wartość energetyczna 1018 kJ/245 kcal, tłuszcz 19 g, w tym kwasy nasycone 12 g, węglowodany 1,5 g w tym cukry 1,5 g, białko 17 g, sól 1,0 g. 					
EGZ. NR: 5-KOPIA			UŻYTKOWNIK: 		



**SPECYFIKACJA
MOZZARELLA
MAXI, CLASSIC, MINI, MINI MINI**

NUMER: Zak./02

DATA: 14.05.2019r

WYDANIE: 13

STRONA: 2 STRON: 3

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, FIZYKO-CHEMICZNYCH, MIKROBIOLOGICZNE

PARAMETRY	WYMAGANIA	METODA BADAWCZA
Kształt i wygląd	kulki, kula lub wałek w zalewie solankowej, dopuszcza się zmętnienie i kawałki sera w zalewie solankowej	Ocena organoleptyczna
Skórka	delikatna, elastyczna, lekko mazista	
Konsystencja	elastyczna, plastyczna, sprężysta, dopuszczalna lekko mazista	
Barwa	biała do jasnokremowej	
Smak i zapach	czysty, naturalny, delikatny, lekko kwaśny, lekko słony	
Zawartość tłuszczu, %	standard: 19 tolerancja: ± 3,8	PN-73-A-86232
Zawartość białka, %	standard: 17 tolerancja: ± 3,4	
Zawartość wody, %	standard: 58 tolerancja: max 65	
Zawartość węglowodanów,%	standard: 1,5 tolerancja: ± 2	
Zawartość soli, %	standard: 1,0 tolerancja: ± 0,375	
Metale	Ołów (Pb)- max 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r.(wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. .(wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,5 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 5,5 pg/g tłuszczu suma PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153,PCB180max 40ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. .(wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z gr coli w 1g	<100 cfu/g	PN EN ISO 4832
Gronkowce koagulazo- dodatnie w 1g	<100cfu/g	PN-EN ISO 6888
Liczba pleśni w 1g	max. 50cfu/g	PN ISO 7954
Liczba drożdży w 1 g	max. 50cfu/g	
Salmonella	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 11290
Masa sera	120g,125g, 150g, 250g,0,6kg,2 kg	

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Promieniowanie jonizujące

Ser Mozzarella maxi, classic, mini, mini mini nie jest poddany działaniu promieniowania jonizującego i nie wymaga specjalnego oznakowania zgodnie z Dyrektywą 1999/2 oraz Dyrektywą 1999/3 dotyczącą środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego.

7. PRZECHOWYWANIE

Ser Mozzarella maxi, classic, mini, mini mini przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie, w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 25 dni w woreczkach foliowych i nie dłużej niż 14 dni w wiaderkach od daty pakowania.

Po otwarciu opakowania przechowuje się w warunkach chłodniczych w temp. od +2°C do +8°C nie dłużej jak 3 dni.



**SPECYFIKACJA
MOZZARELLA
MAXI, CLASSIC, MINI, MINI MINI**

NUMER: Zak./02

DATA: 14.05.2019r

WYDANIE: 13

STRONA: 3 STRON: 3

8. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i ich produkty		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz ze zmianami z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2015 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (wraz z późniejszymi zmianami)

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25. 10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA
SERY
PLASTRY I KAWAŁKI

NUMER: LS/11

DATA: 18.12.2023r.

WYDANIE: 26

STRONA: 26 STRON: 29

SER MOZZARELLA

ser niedojrzewający parzony

PARAMETRY	WYMAGANIA	Metoda badawcza
Wygląd	ser w postaci kawałków	ocena organoleptyczna
Konsystencja	elastyczna, lekko twarda, lekko sprężysta o charakterystycznej warstwowo-włóknistej strukturze	
Barwa	biała do lekko-kremowej	
Smak i zapach	delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko słony	
Zawartość tłuszczu, %	standard: 20 tolerancja: $\pm 4,0$	PN-73/A-86232, metoda instrumentalna
Zawartość wody, %	max. 54	
Zawartość białka, %	standard: 25 tolerancja: $\pm 4,0$	metoda Kjeldahla PN-EN ISO 8968-2, metoda instrumentalna
Zawartość soli, %	standard: 1,1 tolerancja: $\pm 0,375$	w oparciu o jony sodu
Zawartość węglowodanów, %	standard: 1,5 tolerancja: $\pm 1,0$	metoda obliczeniowa
pH	5,1 – 5,7	instrukcja producenta
Aflatoksyna M1	max. 0,050 $\mu\text{g/kg}$	
Metale	Ołów (Pb) - max. 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny Dioksyny + PCB	suma dioksyn max. 2,0 pg/g tłuszczu; suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max. 4,0 pg/g tłuszczu; suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z grupy coli w 1g E.coli w 1g	< 100 jtk/g	PN-ISO 4832 PN-ISO 16649-2
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g	< 100 jtk/g	PN-EN ISO 6888-2
Salmonella	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 6579-1
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 11290-1

Składniki podane na opakowaniu: mleko, sól, kultury bakterii.

Wartość odżywcza w 100g:

wartość energetyczna: 1191 kJ/286 kcal; tłuszcz 20g w tym kwasy nasycone 13g;
węglowodany 1,5g w tym cukry 1,5g; białko 25g; sól 1,1g; wapń 800mg – 100%*

*Dzienna Referencyjna Wartość Spożycia wapnia (dla osób dorosłych).

Pakowany w atmosferze ochronnej



SPECYFIKACJA

SER FAVITA
SAŁATKOWO-KANAPKOWY

NUMER: LF / 01

DATA: 18.10.2021r

WYDANIE: 13

STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK

ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN

FUNKCJA:

Brygadzysta Laboratorium UHT

PODPIS:

DATA:

18.10.2021

FUNKCJA:

Kierownik Wydziału Kontroli Jakości

PODPIS:

DATA:

18.10.2021

1. Nazwa produktu: SER FAVITA SAŁATKOWO-KANAPKOWY.

Ser miękki solankowy.



2. Opis produktu

Ser Favita sałatkowo-kanapkowy otrzymuje się z mleka krowiego pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu i białka z dodatkiem soli, regulatora kwasowości i podpuszczki mikrobiologicznej, a następnie poddanego procesowi ultrafiltracji. Jest to ser dojrzewający.

3. Wymagania techniczne

3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu.

Opakowaniem bezpośrednim sera FAVITA sałatkowo-kanapkowego jest kartonik Tetra Brik o masie sera 270g.

Opakowania jednostkowe pakowane są: po 36 szt.; 24 szt.; 6 szt. w kartony lub paletki i układane na palecie. Dla zabezpieczenia paletki są foliowane folią termokurczliwą.

Opakowania bezpośrednie sera FAVITA sałatkowo-kanapkowego są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

3.2. Transport

Ser Favita sałatkowo-kanapkowy powinien być przewożony transportem chłodniczym w temperaturze od +2°C do +10°C zabezpieczającym przed wpływami atmosferycznymi i obcymi zapachami. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.3. Dotyczące oznakowania.

Oznakowanie Sera Favita sałatkowo-kanapkowego zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu,
- datę minimalnej trwałości: „Najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok, numer partii produkcyjnej”
- masę netto,
- nazwę i adres producenta,
- warunki przechowywania
- znak weterynaryjny w owalu: 20131601WE
- składniki: mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości E 575
- wartość odżywcza w 100g:

Ser FAVITA	12% tłuszczu	16% tłuszczu	18% tłuszczu
Wartość energetyczna	784 kJ/188 kcal	907 kJ/218 kcal	938 kJ/226 kcal
Tłuszcz	12 g	16 g	18 g
w tym kwasy nasycone	7,8 g	10 g	12 g
Węglowodany	7,0 g	6,5 g	6,0 g
w tym cukry	3,5 g	3,5 g	3,5 g
Białko	13 g	12 g	10 g
Sól	3,0 g	3,0 g	3,0 g

Wapń

280 mg-35%*

*Dziennej Referencyjnej Wartości Spożycia Wapnia (dla osoby dorosłej)

EGZ. NR:

Oryginał

UŻYTKOWNIK:



SPECYFIKACJA
SER FAVITA
SALAATKOWO-KANAPKOWY

NUMER: LF / 01

DATA: 18.10.2021r

WYDANIE: 13

STRONA: 2 STRON: 3

4. Wymagania organoleptyczne, chemiczne i mikrobiologiczne

Parametry	Wymagania sera twarogowego solonego			Metody badawcze
	18% tłuszczu	16% tłuszczu	12% tłuszczu	
Kształt i wygląd	Kostki sześcioboczne o prostokątnej podstawie z opływem wydzielającej się serwatki, dopuszcza się boki lekko zdeformowane			Ocena organoleptyczna
Smak i zapach	Lekko słony lub słony, lekko kwaśny, dopuszcza się lekko gorzki			
Konsystencja	Mięsz zwięzły, miękki, lekko kruchy, dopuszcza się lekko twardy			
Barwa	Jednolita, biała do kremowej			
Zawartość tłuszczu, %, Tolerancja: ± 3,6	Standard:18	Standard:16	Standard:12	PN-73-A-86232
	Tolerancja: ± 3,6	Tolerancja: ± 3,2	Tolerancja:± 2,4	
Zawartość wody, %	Max 64			PN-73-A-86232
Zawartość soli %	Standard: 3,0 Tolerancja: ± 0,6			PN-73-A-86232
Zawartość białka %	Standard: 10 Tolerancja: ± 2,0	Standard: 12 Tolerancja: ± 2,4	Standard: 13 Tolerancja: ± 2,6	Metoda Kejdahla
Zawartość węglowodanów %	Standard: 6,0 Tolerancja: ± 2,0	Standard: 6,5 Tolerancja: ± 2,0	Standard: 7,0 Tolerancja: ± 2,0	Metoda obliczeniowa
pH	4,1÷4,9			
Aflatoksyna M1	max 0,050µg/kg			
Zawartość metali	Ołów (Pb)- max 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r (wraz z późniejszymi zmianami).			
Zawartość pestycydów	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).			
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,5 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 5,5 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r (wraz z późniejszymi zmianami).			
Bakterie z grupy coli	< 100 cfu/g			PN-ISO 4832
Gronkowce koagulazo-dodatnie	< 10 cfu/g			PN-EN ISO 6888
Salmonella	nieobecna w 25g			PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g			PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.



SPECYFIKACJA
SER FAVITA
SALAATKOWO-KANAPKOWY

NUMER: LF / 01

DATA: 18.10.2021r

WYDANIE: 13

STRONA: 3 STRON: 3

6. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

7. Przechowywanie

Produkt Sera Favita sałatkowo-kanapkowy przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie nie dłużej niż 6 miesięcy od daty produkcji w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 2⁰ C do + 10⁰ C.

8. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).



Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
Oddział Produkcyjny Kurpie w Baranowie
ul. Niepodległości 32, 06-320 Baranowo

SPECYFIKACJA

MLEKOVITA CAMEMBERT NATURAL MLEKOVITA BRIE NATURAL

NUMER: 16/B

DATA: 15.11.2019r.

WYDANIE: 4

STRONA: 1 STRON: 4

OPRACOWAŁ: EWELINA JAKACKA

ZATWIERDZIŁ: STANISŁAW DUCH

FUNKCJA:

Specjalista ds. jakości

PODPIS:

DATA:

15.11.2019

FUNKCJA:

Dyrektor

PODPIS:

DATA:

15.11.2019

1. NAZWA PRODUKTU: **MLEKOVITA CAMEMBERT NATURAL** - Ser pleśniowy
MLEKOVITA BRIE NATURAL - Ser pleśniowy



2. OPIS OGÓLNY

Ser Camembert, Brie jest to ser miękki, dojrzewający z porostem pleśni, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, kultur bakterii a następnie poddany soleniu oraz opryskowi *Penicillium Candidum* i procesowi dojrzewania. Przeznaczony jest do bezpośredniego spożycia lub po poddaniu obróbce termicznej.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu

- 3.1.1 Opakowaniem bezpośrednim serów jest folia laminowana (aluminium, воск, papier, PE)
Opakowania bezpośrednie serów są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).
- 3.1.2 Opakowaniem pośrednim serów jest owijka kartonowa.
- 3.1.3 Opakowaniem zbiorczym serów są kartony ułożone na palecie wyłożonej przekładką tekturową, zabezpieczone taśmą spinającą.

UWAGA

Palet nie wolno owijać folią stretch oraz należy zachować oryginalne ułożenie, które umożliwia przepływ powietrza pomiędzy kartonami.

- 3.1.4 Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem, w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2 °C do +8 °C i wilgotności < 85%. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2 Dotyczące oznakowania

Oznakowanie opakowań jednostkowych zawiera następującą informację:

- nazwę produktu,
- nazwę i adres producenta,
- datę minimalnej trwałości: dzień, miesiąc, rok,
- numer partii: kolejny dzień roku,
- weterynaryjny numer identyfikacyjny w owalu: PL14151603WE,
- składniki: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, *Penicillium Candidum*
- warunki przechowywania,
- wartość odżywcza w 100g sera:

dla sera Camembert:

wartość energetyczna: 1504 kJ/ 363 kcal; tłuszcz – 32 g (w tym kwasy nasycone 22 g); węglowodany – 1,8 g (w tym cukry 0 g); białko – 17 g, sól - 1,6 g; wapń 520 mg - 65%*

dla sera Brie:

wartość energetyczna: 1490 kJ/ 360 kcal; tłuszcz – 32 g (w tym kwasy nasycone 22 g); węglowodany – 1,0 g (w tym cukry 0 g); białko – 17 g, sól - 1,6 g; wapń 510 mg - 64%*

* Dzienna Referencyjna Wartość Spożycia wapnia (dla osoby dorosłej)

EGZ. NR: OR YG-118 At

UŻYTKOWNIK: Produkcja i dystrybucja
Bezpieczeństwo żywności



SPECYFIKACJA
MLEKOVITA CAMEMBERT NATURAL
MLEKOVITA BRIE NATURAL

NUMER: 16/B

DATA: 15.11.2019r.

WYDANIE: 4

STRONA: 2 STRON: 4

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, FIZYKO-CHEMICZNE, MIKROBIOLOGICZNE

CAMEMBERT

<i>Parametry</i>	<i>Wymagania</i>	<i>Metoda badawcza</i>
Kształt i wygląd	opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone; regularny okrągły kształt (dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu), powierzchnia pokryta równomiernie białą pleśnią (dopuszcza się lekką nierówność porostu pleśni)	Ocena organoleptyczna
Konsystencja	miękki miąższ; dopuszcza się nieliczne małe oczka	
Barwa	powierzchnia pokryta równomiernie białą pleśnią; barwa biała do lekko kremowej	
Smak i zapach	dopuszcza się smak lekko kwaśny, gorzki i pikantny; zapach łagodny, pieczarkowy bez obcych zapachów	
Zawartość tłuszczu w suchej masie, %	min. 58	metoda obliczeniowa
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 32 Tolerancja: $\pm 6,0$	PN-ISO 3433:2018-09
Zawartość białka %	Standard: 17 Tolerancja $\pm 3,4$	PN-EN ISO 8968-2
Zawartość węglowodanów %	Standard: 1,8 Tolerancja $\pm 1,0$	metoda obliczeniowa
Zawartość suchej masy %	min 51	PN-73/A-86232
Zawartość soli, %	max 3,0	w oparciu o jony sodu
Metale ciężkie	Ołów (Pb) max. 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006 r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Dioksyny Dioksyny + PCB	Suma dioksyn max 2,5 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 5,5 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
E. coli w 1 g	max 100 cfu / g	PN-ISO 16649-2
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1 g	max 100 cfu / g	PN-EN ISO 6888-2
Listeria monocytogenes w 25 g	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 11290
Salmonella w 25 g	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 6579
Masa netto	120 g lub inne	



SPECYFIKACJA
MLEKOVITA CAMEMBERT NATURAL
MLEKOVITA BRIE NATURAL

NUMER: 16/B

DATA: 15.11.2019r.

WYDANIE: 4

STRONA: 3 STRON: 4

BRIE

<i>Parametry</i>	<i>Wymagania</i>	<i>Metoda badawcza</i>
Kształt i wygląd	opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone; regularny trójkątny kształt (dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu), powierzchnia pokryta równomiernie białą pleśnią (dopuszcza się lekką nierówność porostu pleśni)	Ocena organoleptyczna
Konsystencja	miękki miąższ; dopuszcza się nieliczne małe oczka	
Barwa	powierzchnia pokryta równomiernie białą pleśnią; barwa biała do lekko kremowej	
Smak i zapach	dopuszcza się smak lekko kwaśny, gorzki i pikantny; zapach łagodny, pieczarkowy bez obcych zapachów	
Zawartość tłuszczu w suchej masie, %	min. 58	metoda obliczeniowa
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 32 Tolerancja: $\pm 6,0$	PN-ISO 3433:2018-09
Zawartość białka %	Standard: 17 Tolerancja $\pm 3,4$	PN-EN ISO 8968-2
Zawartość węglowodanów %	Standard: 1,0 Tolerancja $\pm 1,0$	metoda obliczeniowa
Zawartość suchej masy %	min 51	PN-73/A-86232
Zawartość soli, %	max 3,0	w oparciu o jony sodu
Metale ciężkie	Ołów (Pb) max. 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006 r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Dioksyny Dioksyny + PCB	Suma dioksyn max 2,5 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 5,5 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
E. coli w 1 g	max 100 cfu / g	PN-ISO 16649-2
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1 g	max 100 cfu / g	PN-EN ISO 6888-2
Listeria monocytogenes w 25 g	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 11290
Salmonella w 25 g	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 6579
Masa netto	125 g lub inna	

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA
MLEKOVITA CAMEMBERT NATURAL
MLEKOVITA BRIE NATURAL

NUMER: 16/B

DATA: 15.11.2019r.

WYDANIE: 4

STRONA: 4 STRON: 4

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryb i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

8. PRZECHOWYWANIE

Ser Camembert/Brie przechowuje się w suchym, czystym wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2 °C do +8 °C nie dłużej niż 60 dni od daty produkcji.

WAŻNE

Palety ustawione muszą być w przewiewnym miejscu, nie przylegając do siebie lub ścian magazynu. Bardzo ważna jest dobra i skuteczna wentylacja. Kartony nie mogą być zbyt ciasno ułożone, palet nie wolno owijać folią stretch – brak przepływu powietrza spowoduje wzrost temperatury wewnątrz, przegrzanie a w konsekwencji zepsucie sera.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r.

w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego. (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008r. w sprawie dodatków do żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Rady (Euratom) 2016/52 z dnia 15 stycznia 2016 r. określające maksymalne dozwolone poziomy skażenia promieniotwórczego żywności i pasz po awarii jądrowej lub w innym przypadku zdarzenia radiacyjnego oraz uchylające rozporządzenie (Euratom) nr 3954/87 oraz rozporządzenia Komisji (Euratom) nr 944/89 i (Euratom) nr 770/90



Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
Oddział Produkcyjny Kurpie w Baranowie
ul. Niepodległości 32, 06-320 Baranowo

SPECYFIKACJA
Ser pleśniowy dojrzewający
z porostem białej i przerostem
niebieskiej pleśni
LA POLLE POLISH BLEU,
LA POLLE BLEU

NUMER: 21/B

DATA: 15.11.2019r.

WYDANIE: 2

STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: EWELINA JAKACKA

ZATWIERDZIŁ: STANISŁAW DUCH

FUNKCJA:

Kierownik Działu Jakości

PODPIS:

DATA:

15.11.2019

FUNKCJA:

Dyrektor

PODPIS:

DATA:

15.11.2019

NAZWA PRODUKTU: **LA POLLE POLISH BLEU, LA POLLE BLEU** - Ser pleśniowy dojrzewający z porostem białej i przerostem niebieskiej pleśni



1. OPIS OGÓLNY

Ser Bleu jest to ser miękki, dojrzewający z porostem białej pleśni oraz z przerostem niebieskiej pleśni, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, kultur bakterii z dodatkiem szlachetnej pleśni *Penicillium roqueforti* a następnie poddany soleniu oraz opryskowi *Penicillium candidum* oraz *Geotrichum Candidum* i procesowi dojrzewania. Przeznaczony jest do bezpośredniego spożycia lub po poddaniu obróbce termicznej.

2. WYMAGANIA TECHNICZNE

2.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu

2.1.1 Opakowaniem bezpośrednim serów jest folia laminowana.

Opakowania bezpośrednie serów są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

2.1.2 Opakowaniem pośrednim serów o gramaturze 150 g jest pudełko z tektury litej.

2.1.3 Opakowaniem zbiorczym serów są kartony ułożone na palecie wyłożonej przekładką tekturową, zabezpieczone taśmą spinającą.

UWAGA

Palet nie wolno owijać folią stretch oraz należy zachować oryginalne ułożenie, które umożliwia przepływ powietrza pomiędzy kartonami.

2.1.4 Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem, w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2 °C do +8 °C i wilgotności < 85%. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

2.2 Dotyczące oznakowania

Oznakowanie opakowań jednostkowych zawiera następującą informację:

- nazwę produktu,
- nazwę i adres producenta,
- datę minimalnej trwałości: dzień, miesiąc, rok,
- numer partii: kolejny dzień roku,
- weterynaryjny numer identyfikacyjny w owalu: PL 14151603 WE,
- składniki: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, *Penicillium candidum*, *Penicillium roqueforti*, *Geotrichum candidum*
- warunki przechowywania,
- wartość odżywczą w 100g sera:
wartość energetyczna: 1715 kJ/ 415 kcal; tłuszcz – 39 g (w tym kwasy nasycone 28 g); węglowodany – 1,0 g (w tym cukry 0 g); białko – 15 g, sól - 1,6 g; wapń 450 mg - 56%*

* Dzienna Referencyjna Wartość Spożycia wapnia (dla osoby dorosłej)

EGZ. NR: ORYGINAL

UŻYTKOWNIK:

Pracownicy zespołu
Bezpieczeństwa żywności



SPECYFIKACJA
Ser pleśniowy dojrzewający
z porostem białej i przerostem niebieskiej pleśni
LA POLLE POLISH BLEU,
LA POLLE BLEU

NUMER: 21/B

DATA: 15.11.2019r.

WYDANIE: 2

STRONA: 2 STRON: 3

<i>Parametry</i>	<i>Wymagania</i>	<i>Metoda badawcza</i>
Kształt i wygląd	opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone; regularny okrągły kształt (dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu), powierzchnia pokryta równomiernie białą pleśnią (dopuszcza się lekką nierówność porostu pleśni oraz niewielkie prześwity niebieskiej pleśni)	Ocena organoleptyczna
Konsystencja	miękki miąższ; dopuszcza się nieliczne małe oczka	
Barwa	powierzchnia pokryta równomiernie białą pleśnią (dopuszcza się niewielkie prześwity niebieskiej pleśni); barwa biała do lekko kremowej z widocznym wewnątrz przerostem niebieskiej pleśni	
Smak i zapach	dopuszcza się smak lekko kwaśny, drożdżowy, gorzki i pikantny; zapach łagodny, pieczarkowy bez obcych zapachów	
Zawartość tłuszczu w suchej masie, %	min. 66	z wyliczenia
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 38 Tolerancja: $\pm 5,0$	wg ISO 3433
Zawartość białka %	Standard: 15 Tolerancja $\pm 3,0$	PB-116, wyd. 1 z dnia 31.03.2011
Zawartość węglowodanów %	Standard: 1,0 Tolerancja: min 0 max 3,0	z wyliczenia
Zawartość suchej masy %	min. 57	wg PN-73/A-86232
Zawartość soli, %	Standard: 1,6 max 3,0	w oparciu o jony sodu
Metale ciężkie	Ołów (Pb) max 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006 r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Dioksyny Dioksyny + PCB	Suma dioksyn max 2,5 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 5,5 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
E. coli w 1 g	max 100 cfu / g	
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1 g	max 100 cfu / g	
Listeria monocytogenes w 25 g	nieobecna w 25 g	
Salmonella w 25 g	nieobecna w 25 g	
Masa netto, g	150 g, 2 kg lub inna	

3. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

4. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA
Ser pleśniowy dojrzewający
z porostem białej i przerostem niebieskiej pleśni
LA POLLE POLISH BLEU,
LA POLLE BLEU

NUMER: 21/B

DATA: 15.11.2019r.

WYDANIE: 2

STRONA: 3 STRON: 3

5. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryb i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

6. PRZECHEWYWANIE

Ser pleśniowy Bleu przechowuje się w suchym, czystym wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2 °C do +8 °C nie dłużej niż 55 dni od daty produkcji.

WAŻNE

Palety ustawione muszą być w przewiewnym miejscu, nie przylegając do siebie lub ścian magazynu. Bardzo ważna jest dobra i skuteczna wentylacja. Kartony nie mogą być zbyt ciasno ułożone, palet nie wolno owijać folią stretch – brak przepływu powietrza spowoduje wzrost temperatury wewnątrz, przegrzanie a w konsekwencji zepsucie sera.

7. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r.

w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego. (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008r. w sprawie dodatków do żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Rady (Euratom) 2016/52 z dnia 15 stycznia 2016 r. określające maksymalne dozwolone poziomy skażenia promieniotwórczego żywności i pasz po awarii jądrowej lub w innym przypadku zdarzenia radiacyjnego oraz uchylające rozporządzenie (Euratom) nr 3954/87 oraz rozporządzenia Komisji (Euratom) nr 944/89 i (Euratom) nr 770/90



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA
SERY
PLASTRY I KAWAŁKI

NUMER: LS/11

DATA: 18.12.2023r.

WYDANIE: 26

STRONA: 27 STRON: 29

SER WYSOKOBIAŁKOWY SBA
ser dojrzewający typu holenderskiego

PARAMETRY	WYMAGANIA	Metoda badawcza
Wygląd	ser w postaci plastrów w kształcie od okrągłego do owalnego	ocena organoleptyczna
Oczkowanie	oczka międzyziarnowe, dopuszcza się oczka pojedyncze, orzeszynowate, nieregularnie rozmieszczone, dopuszcza się brak oczek	
Konsystencja	mięsz mało elastyczny, lekko twardy, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko kruchy	
Barwa	żółta, dopuszcza się mało lub bardziej intensywną	
Smak i zapach	łagodny, dopuszcza się lekko pikantny, dopuszcza się lekko kwaśny	
Zawartość tłuszczu, %	Max 3,0	PN-73/A-86232, metoda instrumentalna
Zawartość wody, %	Max 55	
Zawartość białka, %	Min. 33	metoda Kjeldahla PN-EN ISO 8968-2, metoda instrumentalna
Zawartość soli, %	standard: 1,9 tolerancja: $\pm 0,38$	w oparciu o jony sodu
Zawartość węglowodanów, %	max. 2,0	metoda obliczeniowa
pH	5,0 – 5,9	instrukcja producenta
Aflatoksyna M1	max. 0,050 $\mu\text{g/kg}$	
Metale	Ółów (Pb) - max. 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny Dioksyny + PCB	suma dioksyn max. 2,0 pg/g tłuszczu; suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max. 4,0 pg/g tłuszczu; suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z grupy coli w 1g E.coli w 1g	< 100 jtk/g	PN-ISO 4832 PN-ISO 16649-2
Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g	< 100 jtk/g	PN-EN ISO 6888-2
Salmonella	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 6579-1
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 11290-1
Minimalny okres dojrzewania	4 tygodnie	

Składniki podane na opakowaniu: mleko pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik: karoten.

Wartość odżywcza w 100g:

wartość energetyczna: 712 kJ/168 kcal; tłuszcz 2,8g w tym kwasy nasycone 1,8g;
węglowodany 0g w tym cukry 0g; białko 36g; sól 1,9g; wapń 1300mg – 163%*

*Dziennej Referencyjnej Wartości Spożycia wapnia (dla osoby dorosłej).

Pakowany w atmosferze ochronnej



Spółdzielnia Mleczarska
MLEKOVITA Oddział w Lubawie
ul. Wyzwolenia 3
14-260 Lubawa, Polska

SPECYFIKACJA

SEREK WIEJSKI WYSOKOBIAŁKOWY

NUMER: TW/ 03

DATA: 18.10.2023

WYDANIE: 3

STRONA: 1 STRON: 5

OPRACOWAŁ: Elżbieta Hładczuk

ZATWIERDZIŁ: Irena Małgorzata Durlik

FUNKCJA:

Kierownik ds. jakości

PODPIS:

DATA:

18.10.2023

FUNKCJA:

Dyrektor zakładu

PODPIS:

DATA:

18.10.2023

1. NAZWA PRODUKTU: SEREK WIEJSKI WYSOKOBIAŁKOWY

2. OPIS OGÓLNY

Serek Wiejski wysokobiałkowy jest wyprodukowany z mleka krowiego płynnego, odtłuszczonego, pasteryzowanego, przy użyciu kultur bakterii fermentacji mlekowej, z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki i soli.

2.1. Skład

2.1.1 Składniki dla produktu: ziarna twarogowe, śmietanka pasteryzowana, sól.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1 Opakowaniem bezpośrednim Serka Wiejskiego wysokobiałkowego są:

- kubki PP Ø 95 mm z wieczkami termozgrzewalnymi, masa serka 200 g

Kubeczki pakowane są w paletki tekturowe.

Opakowania bezpośrednie serka wiejskiego są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

3.1.2 Transport

Realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed uszkodzeniem, zanieczyszczeniem, oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia, w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 2°C do + 8°C.

Środek transportu posiada pozwolenie na transport środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2 Dotyczące oznakowania

Oznakowanie Serka Wiejskiego wysokobiałkowego stanowi nadruk na opakowaniu bezpośrednim, który zawiera:

- nazwę i adres producenta,
- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia: „Należy spożyć do:” wyrażony w postaci: dzień, miesiąc, rok
- oznaczenie partii produkcyjnej,
- masę netto,
- składniki produktu,
- warunki przechowywania,
- wartość odżywczą w 100 g produktu
- znak weterynaryjny w owalu: PL 28071601 WE

EGZ. NR: 1-ORYGINAL

UŻYTKOWNIK:



Spółdzielnia Mleczarska
MLEKOVITA Oddział w Lubawie
ul. Wyzwolenia 3
14-260 Lubawa, Polska

SPECYFIKACJA

SEREK WIEJSKI WYSOKOBIAŁKOWY

NUMER: TW/ 03

DATA: 18.10.2023

WYDANIE: 3

STRONA: 2 STRON: 5

3.2.1 Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość odżywcza, 100g produktu	Serek Wiejski wysokobiałkowy
Wartość energetyczna	405 KJ / 96 kcal
Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone	3,0 g 2,0 g
Węglowodany w tym cukry	2,3 g 2,3 g
Białko	15 g
Sól	0,70 g



Spółdzielnia Mleczarska
MLEKOVITA Oddział w Lubawie
ul. Wyzwolenia 3
14-260 Lubawa, Polska

SPECYFIKACJA

SEREK WIEJSKI WYSOKOBIAŁKOWY

NUMER: TW/ 03

DATA: 18.10.2023

WYDANIE: 3

STRONA: 3 STRON: 5

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, FIZYKOCHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
	Serek Wiejski wysokobiałkowy	
Struktura i wygląd	ziarna twarogowe podłużne owalne lub okrągłe, o gładkiej powierzchni, nie zlepiające się, o wielkości ok. 4-12 mm, opływające w śmietance	Ocena organoleptyczna
Barwa	biała do lekko kremowej	
Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, lekko słony, bez obcych posmaków i zapachów	
Zawartość soli, g	max 1g	wg PN-91/A-8630
Zawartość suchej masy, g	min. 18g	
Zawartość tłuszczu, g	3,0 g ± 1,0g	
Zawartość białka, %	Standard: 15g Tolerancja: ± 3g	Metoda Kjeldahl
Zawartość węglowodanów, %	Standard: 2,3g Tolerancja: ± 1,0g	z wyliczenia
Kwasowość pH	≥ 4,8	wg PN-91/A-8630
Pasteryzacja	skuteczna	wg PN-EN ISO 145
Aflatoksyna M 1	max 0,050 µg/kg, mleku płynnym przeznaczonym na serek wg Rozporządzenia Komisji (UE) nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r (wraz z późniejszymi zmianami)	
Zawartość metali, mg/kg	Ołów (Pb)- max 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji (UE) nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r (wraz z późniejszymi zmianami)	
Zawartość pestycydów	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (z późniejszymi zmianami)	

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Bakterie z grupy coli w 1 g	n=5 c=2 m=10 M=100	PN-EN ISO 4832
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g n=5 c=0	PN-EN ISO 11290
Gronkowce koagu- lazo-dodatnie w 1g	n=5 c=0 m=10 m= M	PN-EN ISO 6888
Enterotoksyny gronkowcowe	W przypadku > 10 ⁵ gronkowców koagulazo-dodatnich	
Drożdże i pleśnie, 1g	n=5 c=0 m=50 m=M	
E.coli w 1g	< 10 jtk/g	



Spółdzielnia Mleczarska
MLEKOVITA Oddział w Lubawie
ul. Wyzwolenia 3
14-260 Lubawa, Polska

SPECYFIKACJA

SEREK WIEJSKI WYSOKOBIAŁKOWY

NUMER: TW/ 03

DATA: 18.10.2023

WYDANIE: 3

STRONA: 4 STRON: 5

5. ALERGENY

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i ich produkty		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/ orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

6. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia Rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

7. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

8. PRZECHOWYWANIE

Serek Wiejski wysokobiałkowy przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów w magazynie w temperaturze od +2°C do + 8°C, nie dłużej niż 18 dni od daty produkcji lub wg wymagań własnych sieci handlowych oraz klientów na podstawie oceny prób trwałościowych.



Spółdzielnia Mleczarska
MLEKOVITA Oddział w Lubawie
ul. Wyzwolenia 3
14-260 Lubawa, Polska

SPECYFIKACJA

SEREK WIEJSKI WYSOKOBIAŁKOWY

NUMER: TW/ 03

DATA: 18.10.2023

WYDANIE: 3

STRONA: 5 STRON: 5

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (wraz ze zmianami)

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami)



Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami)

Dyrektywa 1992/2/ WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie ustanowienia wspólnotowego wykazu środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008 w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

	SPECYFIKACJA MASŁO BEZ LAKTOZY		NUMER: LN / 12		
			DATA: 08.11.2023		
			WYDANIE: 7		
			STRONA: 1 STRON: 3		
OPRACOWAŁ: ANNA WOJNO			ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Brygadzysta Laboratorium	PODPIS: <i>A. Wojno</i>	DATA: 08.11.2023	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: <i>Matwiejszyn</i>	DATA: 08.11.2023
1. NAZWA PRODUKTU: MASŁO BEZ LAKTOZY <div style="text-align: center;">  </div>					
2. OPIS OGÓLNY Masło bez laktozy jest wyprodukowane ze śmietanki pasteryzowanej, do której dodano enzym laktazę w celu rozłożenia laktozy do glukozy i galaktozy. Następnie śmietanka zostaje poddana procesowi dojrzewania fizycznego oraz zmaślaniu. Po procesie zmaślania masło poddawane jest formowaniu.					
3. WYMAGANIA TECHNICZNE					
3.1 Dotyczące sposobu pakowania Opakowaniem bezpośrednim Masła bez laktozy w kostce o kształcie prostopadłościanu o masie netto 200g jest folia aluminiowa laminowana pergaminem z nadrukiem. Opakowaniem bezpośrednim Masła w bloku bez laktozy 25kg jest folia polietylenowa koloru niebieskiego, a następnie karton. Masło w bloku jest dokładnie ubite, bez wnęk, naroża wypełnione, powierzchnia równa, wygładzona sucha. Opakowania bezpośrednie masła są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).					
3.2 Dotyczące transportu Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem, w warunkach chłodniczych w temperaturze od +1°C do +10°C. W przypadku masła w bloku mrożonego transport w temperaturze < -18°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.					
3.3 Dotyczące oznakowania Oznakowanie Masła bez laktozy zawiera następujące informacje: <ul style="list-style-type: none"> - nazwę produktu - nazwę i adres producenta - datę minimalnej trwałości (w postaci dzień, miesiąc, rok) - oznaczenie partii produkcyjnej: w postaci dzień, miesiąc, rok (dotyczy daty przydatności), numer zmiany, numer linii pakującej- masło formowane - oznaczenie partii produkcyjnej: w postaci dzień, miesiąc, rok (dotyczy daty produkcji), nr kartonu, batch – masło w bloku - składniki: <u>śmietanka</u> pasteryzowana, enzym laktaza - zawartość tłuszczu, masę netto - warunki przechowywania, znak weterynaryjny w owalu: PL 20 13 16 01 WE - zawartość laktozy: <0,01g/100g - wartość odżywcza w 100 g Masła bez laktozy: wartość energetyczna: 3061 kJ/744 kcal, tłuszcz: 82g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 55g ; węglowodany 0,8g w tym cukry 0,8g ; białko: 0,8g , sól 0,02g 					
EGZ.NR:		<i>Omygniut</i>			
UŻYTKOWNIK:		<i>g</i>			

**SPECYFIKACJA****MASŁO
BEZ LAKTOZY**

NUMER: LN / 12

DATA: 08.11.2023

WYDANIE: 7

STRONA: 2 STRON: 3

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Wygląd, barwa, rozmieszczenie wody	starannie uformowane, barwa jednolita, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni	Ocena organoleptyczna
Konsystencja	jednolita, zwarta, smarowna w temperaturze +20°C; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą	
Smak i zapach	czysty, mlekowy, lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy	
Zawartość wody %	max 16	PN-EN ISO 3727
Zawartość tłuszczu %	Standard: 82 Tolerancja: $\pm 1,0$	PN-EN ISO 3727
Białko %	Standard: 0,8 Tolerancja: $\pm 0,5$	Metoda Kiejdahla
Węglowodany %	Standard: 0,8 Tolerancja: $\pm 0,5$	Metoda obliczeniowa
Zawartość suchej masy beztłuszczowej mleka%	max 2,0	PN-EN ISO 3727
Skuteczność pasteryzacji	Dodatnia	PN-A-86207
pH plazmy	6,5÷6,9	PN-A-86207
Kwasowość tłuszczu, stopnie kwasowości	max 2,0	PN-A-86207
Zawartość laktozy	<0,01g/100g	PB-ZF-01
Antybiotyki i substancje hamujące	niedopuszczalne	Delvotest SP
Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne	Benzo(a)piren max 2,0 µg/kg Suma benzo(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu max 10 µg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Aflatoksyna M1	max 0,050 µg/kg	
Metale	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Bakterie z grupy coli	standard < 10 cfu/g max 100cfu/g	PN-ISO 4832
Liczba pleśni	max 50 cfu/g	PN-ISO 7954
Liczba drożdży	max 50 cfu/g	PN-ISO 7954
Gronkowce koagulazo-dodatnie	max 10 cfu/g	PN-EN ISO 6888
Salmonella	nieobecna w 25 g	PN-ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 11290

5. Przechowywanie

Masło bez laktozy przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +1°C do +10°C nie dłużej niż 70dni od daty produkcji. Mrożone formowane masło bez laktozy przechowuje się w temperaturze < -18°C nie dłużej niż 12 miesięcy. Po rozmrożeniu masło przechowuje się w temperaturze poniżej + 10°C nie dłużej niż 30 dni.

Masło bez laktozy w bloku przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +1°C do +10°C nie dłużej niż 3 miesiące od daty produkcji. Mrożone masło bez laktozy w bloku przechowuje się w temperaturze < -18°C nie dłużej niż 24 miesiące. Po rozmrożeniu masło przechowuje się w temperaturze poniżej + 10°C nie dłużej niż 30 dni.



SPECYFIKACJA

MASŁO

BEZ LAKTOZY

NUMER: LN/ 12

DATA: 08.11.2023

WYDANIE: 7

STRONA: 3 STRON: 3

6. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe i produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

7. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

W Maśle bez laktozy nie występują składniki, ani substancje dodatkowe w skład, których wchodzi genetycznie zmodyfikowane organizmy. Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

8. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania

9. Produkty spełniają wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenia (WE) 1881/2006 (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).



SPECYFIKACJA
SKYR
JOGURT TYPU ISLANDZKIEGO

NUMER: LF / 05
DATA: 20.09.2023
WYDANIE: 5
STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK

ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN

FUNKCJA:

Brygadzistka Laboratorium UHT

PODPIS:

[Signature]

DATA:

20.09.2023

FUNKCJA:

Kierownik Wydziału Kontroli Jakości

PODPIS:

[Signature]

DATA:

20.09.2023

1. NAZWA PRODUKTU: SKYR - JOGURT TYPU ISLANDZKIEGO

2. OPIS OGÓLNY

Skyr Jogurt typu islandzkiego otrzymuje się z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek kultur bakterii jogurtowych, metodą wirówkową. Do jogurtów owocowych dodawany jest wsad owocowy.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1 Opakowaniem bezpośrednim Skyr jogurtu typu islandzkiego o masie 500 g jest pojemnik z tworzywa sztucznego z polipropylenu o masie produktu 500g lub innej, natomiast bezpośrednim Skyr jogurtu typu islandzkiego o masie 140g jest wytłoczek z folii polistyrenowej szczelnie zgrzana z folią nakrywkową. Opakowania jednostkowe pakowane są w paletki po 6 sztuk o masie 500 g, po 16 sztuk o masie 140 g i układane na palecie. Opakowania bezpośrednie Skyr jogurtu typu islandzkiego o masie 500 g lub 140g są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004r (wraz z późniejszymi zmianami).

3.1.2 Transport

Realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +8°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2 Dotyczące oznakowania

Opakowanie zawiera następujące informacje:

- nazwa produktu, - nazwa i adres producenta, - zawartość tłuszczu, - znak weterynaryjny w owalu PL 20131601 WE
- termin przydatności do spożycia: „Należy spożyć do:” nr partii: na dnie opakowania (opakowanie 500g)
- termin przydatności do spożycia: „Należy spożyć do:” nr partii: na górze opakowania (opakowanie 140g)
- warunki przechowywania: w temperaturze od +2°C do +8°C, - zawartość netto, - składniki:

• **SKYR Jogurt typu islandzkiego NATURALNY (wiaderko 500g)**

Składniki: mleko pasteryzowane odtłuszczone, kultury bakterii jogurtowych.

- wartość odżywcza w 100 g:

Wartość energetyczna: 281 kJ/ 66 kcal; tłuszcz 0 g, w tym kwasy nasycone 0 g; węglowodany 4,5 g, w tym cukry 4,5 g; białko 12 g; sól 0,15 g.

• **SKYR Jogurt typu islandzkiego TRUSKAWKOWY(wiaderko 500g)**

Składniki: mleko pasteryzowane odtłuszczone, truskawki 7,5%, cukier, skrobia, stabilizator: pektyny, koncentrat z marchwi i soku z buraka ćwikłowego, aromat, żywe kultury bakterii jogurtowych.

-wartość odżywcza w 100 g:

Wartość energetyczna: 306 kJ/ 72 kcal; tłuszcz 0 g, w tym kwasy nasycone 0 g; węglowodany 8,0 g, w tym cukry 8,0 g; białko 10 g; sól 0,15 g.

• **SKYR Jogurt typu islandzkiego BRZOSKWINIA MARAKUJA(wiaderko 500g)**

Składniki: mleko pasteryzowane odtłuszczone, brzoskwinie 6,8%, cukier, marakuja-sok 0,8%, skrobia, stabilizator: pektyny, aromat, barwnik: karoten, kultury bakterii jogurtowych.

- wartość odżywcza w 100 g:

Wartość energetyczna: 306 kJ/ 72kcal; tłuszcz 0 g, w tym kwasy nasycone 0 g; węglowodany 8,0 g, w tym cukry 8,0 g; białko 10 g; sól 0,15 g.

• **SKYR Jogurt typu islandzkiego NATURALNY (140g)**

Składniki: mleko pasteryzowane odtłuszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych.

- wartość odżywcza w 100 g:

Wartość energetyczna: 264 kJ/ 62 kcal; tłuszcz 0 g, w tym kwasy nasycone 0 g; węglowodany 3,5 g, w tym cukry 3,5 g; białko 12 g; sól 0,15 g.

• **SKYR borówka-banan. Wysoka zawartość białka. Bez dodatku cukrów*(140g).**

Składniki: mleko pasteryzowane odtłuszczone, sok jabłkowy zagęszczony 2,9%, borówka amerykańska 1,1%, banany 1,0%, naturalny aromat, koncentrat z marchwi, stabilizator: pektyny, substancja słodząca- sukraloza, żywe kultury bakterii jogurtowych.

-wartość odżywcza w 100 g:

Wartość energetyczna: 255 kJ/ 60 kcal; tłuszcz 0 g, w tym kwasy nasycone 0 g; węglowodany 4,0 g, w tym cukry 3,8 g; białko 11 g; sól 0,12 g.

EGZ. NR:

Oryginał

UŻYTKOWNIK:

[Signature]



SPECYFIKACJA
SKYR
JOGURT TYPU ISLANDZKIEGO

NUMER: LF / 05

DATA: 20.09.2023

WYDANIE: 5

STRONA: 2 STRON: 3

- **SKYR mango-banan.** Wysoka zawartość białka. Bez dodatku cukrów*(140g).

Składniki: mleko pasteryzowane odtłuszczone, sok jabłkowy zagęszczony 2,9%, mango 1,1%, banany 1,0%, naturalny aromat, koncentrat z marchwi, stabilizator: pektyny, substancja słodząca- sukraloza, żywe kultury bakterii jogurtowych.

–wartość odżywcza w 100 g:

Wartość energetyczna: 255 kJ/ 60 kcal; tłuszcz 0 g, w tym kwasy nasycone 0 g; węglowodany 4,0 g w tym cukry 3,7 g; białko 11 g; sól 0,12 g.

- **SKYR truskawka-banan.** Wysoka zawartość białka. Bez dodatku cukrów*(140g).

Składniki: mleko pasteryzowane odtłuszczone, sok jabłkowy zagęszczony 2,9%, truskawki 1,1%, banany 1,0%, aromat, stabilizator: pektyny, koncentrat z marchwi, substancja słodząca- sukraloza, żywe kultury bakterii jogurtowych.

–wartość odżywcza w 100 g:

Wartość energetyczna: 255 kJ/ 60 kcal; tłuszcz 0 g, w tym kwasy nasycone 0 g; węglowodany 4,0 g w tym cukry 3,8 g; białko 11 g; sól 0,12 g.

*Bez dodatku cukrów. Zawiera naturalnie występujące cukry, - Zawartość białka w opakowaniu 140 g wynosi średnio 15 g

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	SKYR Jogurt typu islandzkiego				Metody badawcze
	naturalny		owocowy		
Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny		Lekko słodki, wyraźny smak i zapach dodanych dodatków smakowych		PN-73/A-86232
Struktura i konsystencja	jednolita, dopuszcza się lekki wypływ serwatki, dopuszcza się grudki		niejednolita, z widocznymi cząstkami owoców dopuszcza się lekki wypływ serwatki, dopuszcza się grudki		
Barwa	Biała lub lekko kremowa		Charakterystyczna dla wprowadzanych dodatków		
Zawartość tłuszczu, %	Min. 0 Max 0,5				
Zawartość suchej masy %	Min 14		Truskawkowy, brzoskwiona z marakuja Min 17		
			Borówka-banan, mango-banan, truskawka-banan Min 14		
Zawartość białka, %	Standard: 12 Tolerancja:± 2,4		Truskawkowy, brzoskwiona z marakuja Standard: 10 ; Tolerancja:± 2,0		Metoda Kejdahla
			Borówka-banan, mango-banan, truskawka-banan Standard: 11; Tolerancja:± 2,2		
Zawartość węglowodanów, %	500g	140g	500g	140g	Metoda obliczeniowa
	Standard: 4,5 Tolerancja:± 2,0	Standard: 3,5 Tolerancja:± 2,0	Standard: 8,0 Tolerancja:± 2,0	Standard: 4,0 Tolerancja:± 2,0	
pH	Min 4,0				pH-metr
Metale	Ołów (Pb)- max 0,2 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r (wraz z późniejszymi zmianami)				
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)				
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)				
Bakterie z grupy coli	< 10 cfu/ g				PN-ISO 4832
Liczba pleśni i drożdży	< 10 cfu/ g				PN-ISO 6611
Salmonella	Nieobecna w 25 g				PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	Nieobecna w 25 g				PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.



SPECYFIKACJA
SKYR
JOGURT TYPU ISLANDZKIEGO

NUMER: LF / 05
DATA: 20.09.2023
WYDANIE: 5
STRONA: 3 STRON: 3

6. PROMIENIOWANIE JONIZUJACE

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		X		X		X
Skorupiaki i produkty pochodne		X		X		X
Jaja i produkty pochodne		X		X		X
Ryby i produkty pochodne		X		X		X
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		X		X		X
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		X		X		X
Soja i produkty pochodne						
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	X		X		X	
Seler i produkty pochodne		X		X		X
Gorczyca i produkty pochodne		X		X		X
Nasiona sezamu i produkty pochodne		X		X		X
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X		X		X
Łubin i produkty pochodne		X		X		X
Mięczaki i produkty pochodne		X		X		X

8. PRZECHOWYWANIE

SKYR Jogurt typu islandzkiego przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 30 dni od daty produkcji. Po otwarciu przechowywać w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 2 dni. Wymieszać przed użyciem.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie 1881/2006 (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności (wraz z późniejszymi zmianami).


Rozporządzenie (WE) 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (.....) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

	SPECYFIKACJA DAR PURE JOGURTY OWOCOWE PITNE BEZ LAKTOZY		NUMER: LF / 08	
			DATA: 20.09.2023	
			WYDANIE: 2	
			STRONA: 1 STRON: 3	

OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK		ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN			
FUNKCJA: Brygadzysta Laboratorium UHT	PODPIS: <i>KW</i>	DATA: 20.09.2023	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: <i>Netu</i>	DATA: 20.09.2023

1. NAZWA PRODUKTU: DAR PURE JOGURT BEZ LAKTOZY PITNY TRUSKAWKA – BANAN
DAR PURE JOGURT BEZ LAKTOZY PITNY MANGO – BANAN
DAR PURE JOGURT BEZ LAKTOZY PITNY BRZOSKWINIA – BANAN



✓ Bez dodatku cukrów*
✓ Aż 39% owoców

2. OPIS OGÓLNY

Surowcem do produkcji jogurtów jest mleko krowie poddane pasteryzacji, a następnie ukwaszone poprzez dodatek kultur bakterii jogurtowych. Do jogurtów dodane są wsady owocowe z dodatkiem owsa. W produkcji laktoza została rozłożona do glukozy i galaktozy.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1 Opakowaniem bezpośrednim jogurtów są butelki PET. Zawartość jogurtu w opakowaniu jest 250 g lub inna zgodnie z deklaracją na opakowaniu. Opakowania bezpośrednie jogurtów są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz ze zmianami).

3.1.2 Transport

Realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 2°C do + 8°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2 Oznakowanie jogurtów zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu, nazwę i adres producenta, zawartość netto, warunki przechowywania,
- znak weterynaryjny w owalu: PL 20131601 WE,
- termin przydatności do spożycia: " Należy spożyć do: " data i nr partii na górze opakowania,
- Informację: *Bez dodatku cukrów. Zawiera naturalnie występujące cukry.
- składniki:
 - ✓ jogurt truskawka – banan: jogurt (z mleka), owoce 39% (truskawki 25%, banany 14%), owoce mielony 0,4%.
 - ✓ jogurt mango – banan: jogurt (z mleka), owoce 39% (mango 25%, banany 14%), owoce mielony 0,4%.
 - ✓ jogurt brzoskwinia – banan: jogurt (z mleka), owoce 39% (brzoskwinia 24%, banany 15%), owoce mielony 0,4%.
- wartość odżywcza w 100 g produktu:

	Jogurt truskawka – banan	Jogurt mango – banan	Jogurt brzoskwinia – banan
Wartość odżywcza	204 kJ / 48 kcal	242 kJ / 57 kcal	220 kJ / 52 kcal
Tłuszcz	0,8 g	0,8 g	0,8 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,5 g	0,5 g	0,5 g
Węglowodany	7,6 g	9,8 g	8,5 g
w tym cukry	6,9 g	9,1 g	7,6 g
Błonnik	0,8 g	0,8 g	0,8 g
Białko	2,3 g	2,3 g	2,3 g
Sól	0,10 g	0,10 g	0,10 g

Zawartość laktozy <0,01g/100g,	
EGZ. NR: <i>Ompina</i>	UŻYTKOWNIK: <i>lj</i>



SPECYFIKACJA
DAR PURE
JOGURTY OWOCOWE PITNE
BEZ LAKTOZY

NUMER: LF / 08

DATA: 20.09.2023

WYDANIE: 2

STRONA: 2 STRON: 3

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania		
	Jogurt truskawka – banan	Jogurt mango – banan	Jogurt brzoskwinia – banan
Wygląd	Konsystencja półpłynna		
Barwa	Barwa charakterystyczna dla dodanych wsadów owocowych		
Smak i zapach	Lekko kwaśno - słodki, charakterystyczny dla dodanych owoców		
Zawartość tłuszczu, %	standard: 0,8 tolerancja $\pm 0,5$		
Zawartość węglowodanów%	standard: 7,6 tolerancja $\pm 2,0$	standard: 9,8 tolerancja $\pm 2,0$	standard: 8,5 tolerancja $\pm 2,0$
Zawartość białka, %	standard: 2,3 tolerancja: $\pm 2,0$		
Zawartość suchej masy, %	min 10	min 12	min 10
Kwasowość pH	min 3,9		
Zawartość laktozy	<0,01g/100g		
Zawartość metali	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).		
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023 (wraz z późniejszymi zmianami).		
Bakterie z grupy coli w 1g	< 10 cfu / g		PN-ISO 4832
Gronkowce koagulazo dodatnie w 1 g	< 10 cfu / g		PN-ISO 6888
Liczba pleśni i drożdży	liczba pleśni max 50 cfu / g liczba drożdży max 50 cfu / g		PN-ISO 6611
Salmonella	nieobecna w 25 g		PN-ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g		PN-EN-ISO 11290

5. GENETYCZNIE ZMODYFIKOWANE ORGANIZMY (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych oznaczenia z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. PROMIENIOWANIE JONIZUJACE

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA
DAR PURE
JOGURTY OWOCOWE PITNE
BEZ LAKTOZY

NUMER: LF / 08

DATA: 20.09.2023

WYDANIE: 2

STRONA: 3 STRON: 3

7. ALERGENY

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.	X		X		X	
Skorupiaki i produkty pochodne		X		X		X
Jaja i produkty pochodne*		X		X		X
Ryb i produkty pochodne		X		X		X
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		X		X		X
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		X		X		X
Soja i produkty pochodne		X		X		X
Mleko i produkty pochodne	X		X		X	
Seler i produkty pochodne		X		X		X
Gorzyczka i produkty pochodne		X		X		X
Nasiona sezamu i produkty pochodne		X		X		X
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X		X		X
Łubin i produkty pochodne		X		X		X
Mięczaki i produkty pochodne		X		X		X

8. PRZECHOWYWANIE

Produkt jogurty owocowe pitne przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie się w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 40 dni od daty produkcji. Po otwarciu przechowywać w warunkach chłodniczych, spożyć w ciągu 2 dni.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie 1881/2006 (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wraz późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz późniejszymi zmianami).







Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (wraz późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (...) (wraz późniejszymi zmianami)

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

	SPECYFIKACJA JOGURTY PITNE			NUMER: LF/10		
				DATA: 27.09.2021r		
				WYDANIE: 15		
				STRONA: 1 STRON: 3		
OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK			ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN			
FUNKCJA: Brygadzysta laboratorium UHT		PODPIS: 	DATA: 27.09.2021r	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	PODPIS: 	DATA: 27.09.2021r
1. Nazwa produktu: JOGURT POLSKI PITNY						
<ul style="list-style-type: none"> • TRUSKAWKOWY • OWOCE LEŚNE • POMARAŃCZA Z MELISĄ 						
  						
2. Opis produktu						
<p>Jogurt Polski pitny otrzymuje się z mleka krowiego pasteryzowanego, a następnie ukwaszonego poprzez dodatek kultur bakterii jogurtowych oraz kultur bakterii <i>Lactobacillus acidophilus</i> i <i>Bifidobacterium</i>. Do jogurtów owocowych dodane są wsady smakowe.</p>						
3. Wymagania techniczne						
3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu Opakowaniem bezpośrednim jogurtów są: butelki PET o zawartości 250 g. Opakowania bezpośrednie jogurtów są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).						
3.2. Transport Jogurt pitny powinien być przewożony transportem chłodniczym w temperaturze od + 2°C do + 8°C zabezpieczającym produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.						
3.3. Dotyczące oznakowania. Oznakowanie jogurtów zawiera następujące informacje: <ul style="list-style-type: none"> - nazwę produktu, nazwę i adres producenta, znak weterynaryjny w owalu: PL 20131601 WE, - termin przydatności do spożycia: „Należy spożyć do:” dzień, miesiąc, rok; - oznaczenie partii produkcyjnej, warunki przechowywania, masę netto, wartość odżywcza w 100g produktu - składniki: 						
<ul style="list-style-type: none"> • jogurt pitny truskawkowy: <u>mleko</u>; cukier; truskawkowy przecier z koncentratu-3,6%; <u>mleko</u> w proszku odtłuszczone; skrobia; koncentrat z: czarnej marchwi i soku z buraka ćwikłowego; aromaty; żywe kultury bakterii jogurtowych oraz <i>Lactobacillus acidophilus</i> i <i>Bifidobacterium</i>. • jogurt pitny owoce leśne: <u>mleko</u>, cukier, owoce leśne- 2,8% (jeżyny i sok z jeżyn, jagody, sok z malin), sok z truskawek, <u>mleko</u> w proszku odtłuszczone, skrobia; koncentraty: z marchwi, winogron, aronii, aromat, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz <i>Lactobacillus acidophilus</i> i <i>Bifidobacterium</i>. • jogurt pitny pomarańcza z melisą: <u>mleko</u>, cukier, pomarańcza (sok z zagęszczonego soku) - 1,8%, <u>mleko</u> w proszku odtłuszczone, skrobia, ekstrakt z melisy lekarskiej 0,07%, aromat, barwniki: karoteny, E141, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz <i>Lactobacillus acidophilus</i> i <i>Bifidobacterium</i>. 						
EGZ. NR:			UŻYTKOWNIK:			



SPECYFIKACJA JOGURTY PITNE

NUMER: LF/10

DATA: 27.09.2021r

WYDANIE: 15

STRONA: 2 STRON: 3

4. Wymagania organoleptyczne, chemiczne i mikrobiologiczne

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Wygląd	Konsystencja półpłynna, jednolita	Ocena organoleptyczna
Barwa	Barwa charakterystyczna dla dodanych wsadów smakowych	
Smak i zapach	Lekko kwaśny, słodki, charakterystyczny dla dodanych wsadów smakowych	
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 0,8 Tolerancja: $\pm 0,8$	PN-A-86130
Kwasowość pH	min. 3,9	Instrukcja producenta
Sucha masa %	min. 15	PN-A-86130
Białko %	Standard: 2,8 Tolerancja: $\pm 1,0$	Metoda Kiejdahla
Węglowodany %	Standard: 11 Tolerancja $\pm 2,2$	Metoda obliczeniowa
Metale	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,5 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 5,5 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Bakterie z grupy coli w 1 g	<10 cfu / g	PN-ISO 4832
Salmonella	nieobecna w 25 g	PN-ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	PN-EN-ISO 11290

Wartość odżywcza :

Wartość odżywcza		
JOGURT	w 100g	w porcji 250g
Wartość energetyczna	264 kJ/ 62 kcal	669 kJ/ 158 kcal
Tłuszcz	0,8 g	2,0 g
w tym kwasy nasycone	0,5 g	1,3 g
Węglowodany	11 g	28 g
w tym cukry	10 g	25 g
Białko	2,8 g	7,0 g
Sól	0,10 g	0,30 g

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Przechowywanie

Jogurty Pitne przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 40 dni od daty produkcji. Przed otwarciem wstrząsnąć.



SPECYFIKACJA JOGURTY PITNE

NUMER: LF/10

DATA: 27.09.2021r

WYDANIE: 15

STRONA: 3 STRON: 3

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

8. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).


Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

	<p style="text-align: center;">SPECYFIKACJA</p> <p style="text-align: center;">JOGURT Z OWSIANKĄ</p>		NUMER: LF / 40
			DATA: 14.11.2019
			WYDANIE: 5
			STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK

ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN

FUNKCJA:

Brygadzysta Laboratorium UHT

PODPIS:



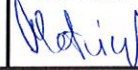
DATA:

14.11.2019

FUNKCJA:

Kierownik Wydziału Kontroli Jakości

PODPIS:



DATA:

14.11.2019

1. Nazwa produktu: JOGURT Z OWSIANKĄ



2. Opis produktu

Surowcem do produkcji jogurtów jest mleko krowie poddane pasteryzacji, a następnie ukwaszone poprzez dodatek kultur bakterii jogurtowych. Do jogurtów owocowych dodane są wsady owocowe z płatkami owsianymi i z ziarnami owsa.

3. Wymagania techniczne

3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu

Opakowaniem bezpośrednim jogurtów są kubki z polistyrenu zamykane szczelnie wieczkami termozgrzewalnymi. Zawartość jogurtu w opakowaniu jest 180 g lub inna zgodnie z deklaracją na opakowaniu. Opakowania bezpośrednie jogurtów owsianki są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004r (wraz z późniejszymi zmianami).

3.2. Transport

Jogurt z owsianką powinien być przewożony transportem chłodniczym w temperaturze od +2⁰ C do +8⁰ C zabezpieczającym przed wpływami atmosferycznymi i obcymi zapachami. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.3. Dotyczące oznakowania.

Oznakowanie Jogurtu z owsianką zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę i adres producenta,
- masę netto,
- warunki przechowywania
- termin przydatności do spożycia: „Należy spożyć do: dzień, miesiąc, rok : nr partii:”
- wartość odżywcza w 100g:

***truskawkowy i bananowy** wartość energetyczna 367kJ/87kcal; tłuszcz- 2,0 g, w tym kwasy nasycone 1,3 g; węglowodany-13,8 g, w tym cukry 11,2 g; błonnik 0,5g; białko 3,2 g; sól 0,1 g.

- znak weterynaryjny w owalu: 20131601WE

- składniki jogurtów z owsianką :

***truskawkowy:** mleko; truskawki- 8,2% (truskawki, sok truskawkowy); cukier; owsianka 4,2% (płatki owsiane, ziarna owsa), mleko w proszku; koncentraty: z marchwi, dyni, czarnej marchwi; cytryna (sok z koncentratu); stabilizator -pektyna; aromaty naturalne; żywe kultury bakterii jogurtowych.

***bananowy:** mleko; banany -8,2%; cukier; owsianka 4,2% (płatki owsiane, ziarna owsa); mleko w proszku; koncentraty: z dyni i marchwi; cytryna (sok z koncentratu); stabilizator- pektyna; aromat naturalny bananowy; żywe kultury bakterii jogurtowych.

EGZ. NR:

Oryginał

UŻYTKOWNIK:

U



**SPECYFIKACJA
JOGURT Z OWSIANKĄ**

NUMER: LF / 40

DATA: 14.11.2019

WYDANIE: 5

STRONA: 2 STRON: 3

4. Wymagania organoleptyczne, chemiczne i mikrobiologiczne

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Smak i zapach	lekko kwaśny, słodki, charakterystyczny dla dodanych owoców oraz płatków i ziaren owsa	Ocena organoleptyczna
Wygląd	Konsystencja gęsta, widoczne płatki owsiane i ziarna owsa oraz cząstki owoców	
Barwa	charakterystyczna dla wprowadzanych owoców oraz płatków i ziaren owsa	
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 2,0 Tolerancja: ± 0,3	PN-A-86130
Sucha masa %	Standard: 21 Tolerancja: ± 3	PN-A-86130
Zawartość białka, %	Standard: 3,2 Tolerancja: ± 0,5	Metoda Kejdahla
Zawartość węglowodanów, %	Standard: 13,8 Tolerancja: ± 2	Metoda obliczeniowa
pH	3,9 – 4,6	pH-metr
Metale	Ołów (Pb)- max 0,05 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r.(wraz z późniejszymi zmianami)	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,5 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 5,5 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
Bakterie z grupy coli w 1 g	< 10 cfu/ g	PN-ISO 4832
Gronkowce koagulazo dodatnie w 1 g	< 10 cfu/ g	PN-ISO 6888
Liczba pleśni i drożdży	< 10 cfu/ g	PN-ISO 6611
Salmonella	Nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	Nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA
JOGURT Z OWSIANKĄ

NUMER: LF / 40

DATA: 14.11.2019

WYDANIE: 5

STRONA: 3 STRON: 3

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.	x		x		x	
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

8. Przechowywanie

Produkt Jogurt z owsianką przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie nie dłużej niż 40 dni od daty produkcji w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 2 do + 8⁰ C.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności (wraz z późniejszymi zmianami).



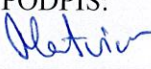
Rozporządzenie (WE) 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

		SPECYFIKACJA SEREK HOMOGENIZOWANY DAREK		NUMER: LF / 14	
				DATA: 20.03.2024	
				WYDANIE: 17	
				STRONA: 1 STRON: 3	
OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK			ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN		
FUNKCJA: Brygadzysta Laboratorium UHT		PODPIS: 	DATA: 20.03.2024	FUNKCJA: Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	
				PODPIS: 	DATA: 20.03.2024

1. Nazwa produktu: SEREK HOMOGENIZOWANY DAREK

2. Opis produktu

Serek homogenizowany DAREK otrzymuje się z sera twarogowego kwasowo-podpuszczkowego z dodatkiem śmietanki pasteryzowanej oraz dodatku cukru i dodatków smakowych .

3. Wymagania techniczne

3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu

Opakowaniem bezpośrednim sera homogenizowanego DAREK o masie 150 g jest wytłoczka z folii polistyrenowej szczelnie zgrzana z folią nakrywkową.

Opakowania jednostkowe pakowane są w paletki po 16 sztuk i układane na palecie.

Opakowania bezpośrednie sera homogenizowanego DAREK są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004r (wraz z późniejszymi zmianami).

3.2. Transport

Serek homogenizowany Darek powinien być przewożony transportem chłodniczym w temperaturze od +2⁰ C do +8⁰ C zabezpieczającym przed wpływami atmosferycznymi i obcymi zapachami. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

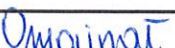

3.3. Dotyczące oznakowania.

Oznakowanie Serka homogenizowanego Darek zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia: „, Należy spożyć do: data i numer partii: na górze opakowania.
- zawartość netto,
- nazwę i adres producenta,
- warunki przechowywania: w temperaturze od +2⁰ C do +8⁰ C

- wartość odżywcza *Serek homogenizowany: czekoladowy, truskawkowy, jabłecznikowy* w 100g:
wartość energetyczna 551kJ/131kcal; tłuszcz 5,0 g, w tym kwasy nasycone 3,3 g; węglowodany 16 g, w tym cukry 16 g; białko 5,5 g; sól 0,10 g
- wartość odżywcza *Serek homogenizowany waniliowy* w 100g:
wartość energetyczna 550kJ/126kcal; tłuszcz 5,0 g, w tym kwasy nasycone 3,3 g; węglowodany 13 g, w tym cukry 13 g; białko 7,3 g; sól 0,10 g
 - znak weterynaryjny w owalu: 20131601WE
 - składniki:

- **DAREK Serek homogenizowany waniliowy**
Składniki: mleko, śmietanka, cukier, naturalny aromat waniliowy, kultury bakterii mlekowych.
- **DAREK Serek homogenizowany czekoladowy**
Składniki: mleko, śmietanka, cukier, kakao, skrobia, czekolada 0,4% (cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, emulgator: lecytyny, aromat), aromat, kultury bakterii mlekowych.
- **DAREK Serek homogenizowany truskawkowy**
Składniki: mleko, śmietanka, cukier, truskawki 9%, koncentrat: z marchwi, aronii i bzu czarnego, aromat, kultury bakterii mlekowych.
- **DAREK Serek homogenizowany jabłecznikowy**
Składniki: mleko, śmietanka, cukier, jabłka -10,5%, rodzynek-1,5%, skrobia, aromat, koncentrat z krokosza barwierskiego i cytryny, kultury bakterii mlekowych.

EGZ. NR: 	UŻYTKOWNIK: 
--	---



SPECYFIKACJA
SEREK HOMOGENIZOWANY
DAREK

NUMER: LF / 14

DATA: 20.03.2024

WYDANIE: 17

STRONA: 2 STRON: 3

4. Wymagania organoleptyczne, chemiczne i mikrobiologiczne

Parametry	Wymagania- serek homogenizowany:		Metody badawcze
	waniliowy	czekoladowy, truskawkowy, jabłecznikowy	
Smak i zapach	Lekko słodki, wyraźny smak i zapach dodanych dodatków smakowych		PN-73/A-86232
Struktura i konsystencja	Kremowa, z widocznymi dodatkami smakowymi lub owocami ; dopuszcza się lekki wypływ serwatki		
Barwa	Charakterystyczna dla wprowadzanych dodatków		
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 5,0 Tolerancja:± 2,0	Standard: 5,0 Tolerancja:± 2,0	
Zawartość wody, %	Max. 77	Max. 77	
Zawartość białka, %	Standard: 7,3 Tolerancja:± 2,0	Standard: 5,5 Tolerancja:± 2,0	Metoda Kejdahla
Zawartość węglowodanów, %	Standard: 13 Tolerancja:± 2,6	Standard: 16 Tolerancja:± 3,2	Metoda obliczeniowa
pH	4,3 – 5,0		pH-metr
Metale	Ołów (Pb)- max 0,02 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r (wraz z późniejszymi zmianami)		
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami)		
Bakterie z grupy coli w 1 g	< 10 cfu/ g		PN-ISO 4832
Liczba pleśni i drożdży	Max. 50 cfu/ g		PN-ISO 6611
Salmonella	Nieobecna w 25 g		PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	Nieobecna w 25 g		PN-EN ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.



SPECYFIKACJA
SEREK HOMOGENIZOWANY
DAREK

NUMER: LF / 14

DATA: 20.03.2024

WYDANIE: 17

STRONA: 3 STRON: 3

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne						
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

8. Przechowywanie

Produkt serek homogenizowany Darek przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie nie dłużej niż 30 dni od daty produkcji w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 2 do + 8^o C.

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie 1881/2006 (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności (wraz z późniejszymi zmianami).


Rozporządzenie (WE) 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (...) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SERKI HOMOGENIZOWANE / HOMOGENISED CHEESE	Numer / Number: SW-24/KS
		Data / Date : 06.12.2023
		Wydanie / Edition: 6
		Strona / page: 1 Stron: 8

1. NAZWA PRODUKTU / PRODUCT NAME:

**SEREK HOMOGENIZOWANY NATURALNY / NATURAL HOMOGENISED CHEESE;
SEREK HOMOGENIZOWANY O SMAKU WANILIOWYM / HOMOGENISED CHEESE
WITH VANILLA FLAVOR**

2. OPIS OGÓLNY / GENERAL DESCRIPTION:

Serki homogenizowane wyprodukowane są metodą wirówkową z mleka pasteryzowanego ukwaszonego przy użyciu czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej i podpuszczki, śmietanki pasteryzowanej z białkami mleka oraz preparatu smakowego połączonych ze sobą w odpowiedniej proporcji / Homogenized cheese is produced using the centrifugal method from pasteurized milk, acidified with pure cultures of lactic acid bacteria and rennet, pasteurized cream with milk protein and flavoring preparation connected together in a suitable ratio.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE / TECHNICAL REQUIREMENTS:


3.1 1 Dotyczące sposobu pakowania i transportu / Regarding the way of packaging and transport:

3.1.1 Serki homogenizowane pakowane są:

- w kubki o pojemności 400 g (specyfikacja na SO-92) przykrywane platiną (specyfikacja SO-16) układane w paletki (specyfikacja SO-91), po 12 sztuk ustawiane na palety w ilości 90 sztuk w 12 warstwach. / Homogenised cheese are packing in polystyrene cups with a content of 400 g (specification No SO-92) with foil printed closed aluminum lid heat-sealable (specification No SO-16). The cups are packed in cardboard trays (specification No SO-91) of 12 pieces and put on pallets of 90 pieces in 12 layers.
- w wiadra polipropylenowe (specyfikacja SO-19) po 10 kg układane na palety po 44 szt. w 4 warstwach/ polypropylene buckets (SO-19 specification) of 10 kg placed on pallets of 44 pcs. in 4 layers
- w wiadra polipropylenowe (specyfikacja SO-67) po 5 kg układane na palety po 45 szt. w 3 warstwach/ polypropylene buckets (SO-67 specification) of 5 kg each, stacked on pallets of 45 pcs. in 3 layers

Opakowania bezpośrednie produktu są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (z późniejszymi zmianami). / A direct packaging of the product is allowed for packaging food products in accordance with Regulation (WE) 1935/2004 (with subsequent amendmends).

- 3.1.2 Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w warunkach chłodniczych w temperaturze od + 2°C do + 8°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu. / Transport is realized only by means of transport with protects products from contamination, damage in refrigerant conditions at + 2 ° C to + 8 ° C. Mean of transport is autorized to transport foodstuffs and has valid sanitary documents.**

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SERKI HOMOGENIZOWANE / HOMOGENISED CHEESE	Numer / Number: SW-24/KS Data / Date : 06.12.2023 Wydanie / Edition: 6 Strona / page: 2 Stron: 8
---	---	---

3.2 Dotyczące oznakowania / Concerning marking:


Oznakowanie zawiera następujące informacje / Labeling of primary packaging contains the following information:

- nazwę produktu / product name,
- nazwę i adres podmiotu wprowadzającego do obrotu / name and address of the placing entity on the market,
- składniki / ingredients:

Serek homogenizowany / Homogenised cheese:	Składniki / Ingredients:
naturalny Lidl / natural	<u>Ser</u> twarogowy, <u>śmietanka</u> pasteryzowana, białka <u>mleka</u> / <u>Curd cheese</u> , pasteurized <u>cream</u> , milk protein
o smaku waniliowym Lidl / with vanilla flavor	<u>Ser</u> twarogowy, <u>śmietanka</u> pasteryzowana, wsad o smaku waniliowym (cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, aromat, barwnik: karoteny), białka <u>mleka</u> / <u>Curd cheese</u> , pasteurized <u>cream</u> , vanilla flavoured preparation (sugar, glucose-fructose syrup, aroma, color: carotenes), <u>milk</u> protein
naturalny XXL / natural XXL /naturalny BAPE/ natural BAPE/ Serek homogenizowany naturalny 10 kg, 5 kg / Homogenized natural cream cheese 10 kg, 5 kg	<u>mleko</u> pasteryzowane, <u>śmietanka</u> pasteryzowana, białka <u>mleka</u> , <u>kultury bakterii fermentacji mlekowej</u> / pasteurized <u>milk</u> , pasteurized <u>cream</u> , <u>milk</u> proteins, lactic acid bacterial cultures
smak wanilia XXL / vanilla flavor XXL/ smak wanilia BAPE/ vanilla flavor BAPE	<u>mleko</u> pasteryzowane, <u>śmietanka</u> pasteryzowana, cukier, woda, syrop glukozowo – fruktozowy, skrobia modyfikowana, substancje zagęszczające: pektyny, guma guar, białka <u>mleka</u> , aromat, barwnik : karoteny, kultury bakterii fermentacji mlekowej/ pasteurized <u>milk</u> , pasteurized <u>cream</u> , sugar, water, glucose-fructose syrup, modified starch, thickeners: pectins, guar gum, <u>milk</u> proteins, aroma, colour: carotenes, lactic acid cultures

- znak firmowy / trademark,
- masę netto / net weight,
- termin przydatności do spożycia (należy spożyć do: dzień/miesiąc/rok/nr partii produkcyjnej) / shelf life (use by: day/month/year/batch number),
- wartość odżywczą w 100 g produktu / Nutritional value per 100 g of product:

Serek homogenizowany / Homogenised cheese::	naturalny XXL / natural XXL /naturalny BAPE/ natural BAPE/ Serek homogenizowany naturalny 10 kg, 5 kg / Homogenized natural cream cheese 10 kg, 5 kg	o smaku waniliowym / with vanilla flavor smak wanilia XXL / vanilla flavor XXL/ smak wanilia BAPE/ vanilla flavor BAPE
--	--	--

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SERKI HOMOGENIZOWANE / HOMOGENISED CHEESE	Numer / Number: SW-24/KS
		Data / Date : 06.12.2023
		Wydanie / Edition: 6
		Strona / page: 3 Stron: 8

Wartość energetyczna /Energy value	522 kJ/ 125 kcal	632 kJ/ 151 kcal
Tłuszcz / Fat	7,5 g	6,5 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturates	4,5 g	3,9 g
Węglowodany /Carbohydrate	3,4 g	14 g
w tym cukry /of which sugars	3,4 g	14 g
Białko /Protein	11 g	9,0 g
Sól /Salt	0,10 g	0,10 g

- warunki przechowywania, postępowanie po otwarciu opakowania / the storage conditions, proceeding after opening the package,
- weterynaryjny znak identyfikacyjny zakładu producenta /oval veterinary sign: PL 30611601 WE.


4. Przeznaczenie produktu / Product designation:

Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia, a także do różnych zastosowań kulinarnych na bazie sera homogenizowanego. Produkt przeznaczony jest dla wszystkich grup konsumentów powyżej 1 roku życia z wyłączeniem osób wykazujących alergię na białka mleka i laktozę. / The product is intended for direct consumption as well as for various culinary uses based on curd cheese. The product is intended for all consumer groups over 1 year of age, excluding people who are allergic to milk proteins and lactose.

5. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE / ORGANOLEPTICAL, CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

5.1 Wymagania organoleptyczne / Organoleptical requirements:


Parametr /Parameter	Wymagania jakościowe / Quality requirements	
	naturalny XXL / natural XXL /naturalny BAPE/ natural BAPE/ Serek homogenizowany naturalny 10 kg, 5 kg / Homogenized natural cream cheese 10 kg, 5 kg	o smaku waniliowym / with vanilla flavor smak wanilia XXL / vanilla flavor XXL/ smak wanilia BAPE/ vanilla flavor BAPE
Smak i zapach /Taste and aroma	Czysty, świeży, lekko kwaśny / Pure, fresh, slightly sour	Czysty, świeży, łagodny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych dodatków / Pure, fresh, mild, slightly sour, typical for used additives
Barwa / Colour	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie / White to slightly creamy, uniform throughout the mass	Jednolita w całej masie, typowa dla użytych dodatków / Uniform throughout the mass, typical of the additives used

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SERKI HOMOGENIZOWANE / HOMOGENISED CHEESE	Numer / Number: SW-24/KS
		Data / Date : 06.12.2023
		Wydanie / Edition: 6
		Strona / page: 4 Stron: 8

Konsystencja / Consistency	Jednolita, pastowata, bez grudek, lekko mączysta, dopuszcza się lekki opływ serwatki / Uniform, pasty, without of lumps, slightly mealy, light flow of whey is acceptable	Jednolita, pastowata, bez grudek, lekko mączysta, dopuszcza się lekki opływ serwatki / Uniform, pasty, without of lumps, slightly mealy, light flow of whey is acceptable
----------------------------	---	---

5.2 Wymagania chemiczne / chemical requirements:

Parametr / Parameter	Wymagania jakościowe / Quality requirements		Metody badawcze/ research methods
	naturalny XXL / natural XXL /naturalny BAPE/ natural BAPE/ Serek homogenizowany naturalny 10 kg, 5 kg / Homogenized natural cream cheese 10 kg, 5 kg	o smaku waniliowym / with vanilla flavor smak wanilia XXL / vanilla flavor XXL/ smak wanilia BAPE/ vanilla flavor BAPE	
Zawartość tłuszczu / fat content (%)	7,5 ± 1,5	6,5 ± 1,5	Metoda techniczna / technical method wg PN-73/A-86232
Zawartość suchej masy/ dry matter content (%)	20,0 – 25,0	25,0 – 30,0	Wagosuszarka /Moisture analyser
Zawartość tłuszczu w suchej masie / fat content in dry matter	35,0 ± 3,0	23,0 ± 3,0	Wyliczenie / Calculation
pH	4,2 – 4,9	4,2 – 4,9	PH-metr /pH meter
Zawartość metali / metal content	Ołów / lead (Pb)- max 0,02 mg/kg		wg rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z 25.04.2023 r /according to the Comission regulation (UE) 2023/915 z 25.04.2023 r
Aflatoksyna M1/ Aflatoxin M1	Max 0,050 µg/kg		
Pestycydy / pesticides	wg rozporządzenia / according to the regulation (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz ze zmianami / with subsequent amendmends)		
Dioksyny PCB / dioxins, PCBs	Suma dioksyn / sum of dioxins: max 2,0 pg/g tłuszczu /fat, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli / sum of dioxins + polychlorinated biphenyls: max 4,0 pg/g tłuszczu / fat suma / sum of: PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40ng/g tłuszczu / fat wg rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z 25.04.2023 r /according to the Comission regulation (UE) 2023/915 z 25.04.2023 r		

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SERKI HOMOGENIZOWANE / HOMOGENISED CHEESE	Numer / Number: SW-24/KS
		Data / Date : 06.12.2023
		Wydanie / Edition: 6
		Strona / page: 5 Stron: 8

5.3 Wymagania mikrobiologiczne / Mikrobiological requirements:


Parametr / Parameter	Wymagania jakościowe / Quality requirements		Metody badawcze/ research methods
	naturalny XXL / natural XXL /naturalny BAPE/ natural BAPE/ Serek homogenizowany naturalny 10 kg, 5 kg / Homogenized natural cream cheese 10 kg, 5 kg	o smaku waniliowym / with vanilla flavor smak wanilia XXL / vanilla flavor XXL/ smak wanilia BAPE/ vanilla flavor BAPE	
<i>Enterobacteriaceae</i> (jtk / cfu)/ g)	≤ 100		PN-ISO 21528-2
Pleśnie + drożdże (jtk/g) / molds + yeasts (cfu)/g)	max 50		PN-ISO 6611
<i>E. coli</i> (jtk/g) / <i>E. coli</i> (cfu/g)	≤ 100		Laboratorium zewnętrzne (zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem badań) / External laboratory (in accordance with the approved schedule of research)
Gronkowce koagulazododatnie (jtk/g) / Coagula- positive staphylococci (cfu/g)	≤ 10		
<i>Salmonella</i>	nieobecna w 25 g / Absent in 25 g		
<i>Listeria monocytogenes</i>	nieobecna w 25 g / Absent in 25 g		

6. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO) / genetically modified organisms (GMO)

Postanowienia Rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania. / The provisions of Regulations (WE) 1829/2003 and 1830/2003 of the European Parliament and of the Council on labeling, authorization and traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms are met and do not require any specific labeling.

7. Promieniowanie jonizujące / Ionizing radiation


Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania. / The provisions of Directive 1999/2 and Directive 1999/3 concerning foodstuffs and food ingredients treated with ionizing radiation and food ingredients treated with ionizing radiation are met and do not require any special marking.

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SERKI HOMOGENIZOWANE / HOMOGENISED CHEESE	Numer / Number: SW-24/KS
		Data / Date : 06.12.2023
		Wydanie / Edition: 6
		Strona / page: 6 Stron: 8

8. Alergeny / Alergens

<p>Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 / List of allergens in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council</p>	Zawiera /Content		Możliwość zakażenia krzyżowego / Possibility of cross- infection		Wymaga dodatkowego oznakowania / Requires additional marking	
	Tak /Yes	Nie / No	Tak /Yes	Nie / No	Tak /Yes	Nie / No
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne / Cereals containing gluten, i.e. wheat (including spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybrid varieties, as well as derived products.		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and derived products		x		x		x
Jaja i produkty pochodne / eggs and derived products		x		x		x
Ryby i produkty pochodne / fish and derived products		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne / Peanuts / peanuts and derived products		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne / Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios / pistachio nut, macadamia nuts and derived products		x		x		x
Soja i produkty pochodne / soya and derived products		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and derived products (including lactose)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne / Celery and derived products		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and derived products		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and derived products		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l in terms of SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne / Lupine and derived products		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and derived products		x		x		x

9. PRZECHOWYWANIE / STORAGE CONDITIONS

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION SERKI HOMOGENIZOWANE / HOMOGENISED CHEESE	Numer / Number: SW-24/KS
		Data / Date : 06.12.2023
		Wydanie / Edition: 6
		Strona / page: 7 Stron: 8

Serki homogenizowane przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 27 dni od daty produkcji. / Homogenised cheese is stored in a dry, clean, odor-free warehouse at a temperature of + 2°C to + 8°C no longer than 27 days from the date of production.

Po otwarciu przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż 24 godziny / Keep refrigerated after opening no longer than 24 hours.

Serki homogenizowane naturalne 5kg, 10 kg przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 21 dni od daty produkcji. / Homogenised cheese 5kg, 10 kg is stored in a dry, clean, odor-free warehouse at a temperature of + 2°C to + 8°C no longer than 21 days from the date of production

Po otwarciu przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż 24 godziny / Keep refrigerated after opening no longer than 24 hours.

10. PRODUKT SPEŁNIA WYMAGANIA PRZEPISÓW PRAWA / THE PRODUCT MEETS THE REQUIREMENTS OF THE LAW:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz ze zmianami).


Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz ze zmianami).

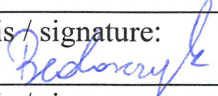

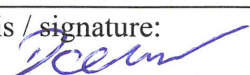
Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz ze zmianami).




Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (.....) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (...) (wraz ze zmianami).

 Zakład w Kaliszu	SPECYFIKACJA /SPECIFICATION SERKI HOMOGENIZOWANE / HOMOGENISED CHEESE	Numer / Number: SW-24/KS
		Data / Date : 06.12.2023
		Wydanie / Edition: 6
		Strona / page: 8 Stron: 8

Sporządził/ Realized:	Aleksandra Bednarczyk	Funkcja /Position	Kierownik Laboratorium / Laboratory Manager	Podpis / signature: 
Sprawdził / Checked :	Ewa Stasiak	Funkcja /Position	Kierownik Produkcji / Production Manager	Podpis / signature: 
Zatwierdził/ Approved:	Łukasz Danis	Funkcja /Position	Dyrektor Zakładu / Plant Director	Podpis / signature: 

	SPECYFIKACJA BATONIK TWAROGOWY W POLEWIE O SMAKU TOFFI			NUMER: NL/01 Pilica	
				DATA: 22.12.2023	
				WYDANIE: 5	
				STRONA: 1 STRON: 3	
OPRACOWAŁA: Justyna Karolczyk			ZATWIERDZIŁ: Wojciech Kałka		
FUNKCJA: Kierownik Laboratorium	PODPIS: 	DATA: 22.12.2023	FUNKCJA: Dyrektor Zakładu	PODPIS: 	DATA: 22.12.2023
<p>1. NAZWA PRODUKTU: BATONIK TWAROGOWY W POLEWIE O SMAKU TOFFI</p> <p>2. OPIS OGÓLNY: Baton twarogowy uformowany z masy twarogowej o smaku waniliowym oblany polewą o smaku toffi.</p> <p>3. WYMAGANIA TECHNICZNE</p> <p>3.1 Opakowaniem bezpośrednim (jednostkowym) batonów jest laminat z nadrukiem. Batony w opakowaniach jednostkowych następnie pakuje się w opakowania zbiorcze, którymi są kartony tekturowe z etykietą samoprzylepną. Opakowanie zbiorcze karton tekturowy zawiera 20 szt. batoników. Opakowania bezpośrednie batonów są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).</p> <p>3.2 Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem; w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +8°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę kontroli sanitarnej pojazdu.</p> <p>3.3 Dotyczące oznakowania. Oznakowanie batonów twarogowych w polewie o smaku toffi zawiera następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nazwę produktu, nazwę i adres producenta, - znak weterynaryjny: PL 24161601 WE, - masę netto 40 g - termin przydatności do spożycia: „Należy spożyć do :data i numer partii: - warunki przechowywania, - oznaczenie „Produkt Polski” - składniki: <p>• Batonik twarogowy o smaku waniliowym w polewie o smaku toffi:</p> <p>Składniki: <u>twaróg</u> 60%, polewa o smaku toffi 22% (cukier, tłuszcz roślinny: całkowicie utwardzony olej palmowy, serwatka w proszku (z <u>mleka</u>), olej roślinny rzepakowy, <u>mleko</u> w proszku, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, emulgator: lecytyny (z <u>soi</u>), aromat, barwnik: karoteny), cukier, <u>masło</u>, białka <u>mleka</u>, skrobia modyfikowana, stabilizator: agar, aromat.</p> <p>- wartość odżywcza: wartość energetyczna w 100 g 1409 kJ/338 kcal; tłuszcz 22 g w tym kwasy nasycone 15 g; węglowodany 20 g w tym cukry 20 g; białko 15 g; sól 0,24 g.</p>					
KOPIA - 4			L3		



**SPECYFIKACJA
BATONIK TWAROGOWY W POLEWIE
O SMAKU TOFFI**

NUMER: NL/01 Pilica

DATA: 22.12.2023

WYDANIE: 5

STRONA: 2 STRON: 3

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Składnik/ Produkt	Parametr	Wymagania	Metoda badawcza
Polewa o smaku toffi	Wygląd	w temperaturze do 20°C konsystencja stała, niemazista	Ocena organoleptyczna
	Barwa	Jasnobrązowa, charakterystyczna dla toffi	
	Smak i zapach	Charakterystyczny, toffi, bez obcych posmaków	
Masa twarogowa	Wygląd	Masa jednolita zwała bez grudek	
	Barwa	Jasno kremowa, jednolita w całej masie	
	Smak i zapach	Smak i zapach charakterystyczny dla smaku waniliowego.	
	Metale	Ołów (Pb)- max 0,020 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji 2023/915 z dnia 25.04.2023 r.	
	Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami)	
	Aflatoksyna M1	max 0,050 µg/kg, wg Rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25.04.2023 r.	
	Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 2,0 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 4,0 pg/g tłuszczu suma PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25.04.2023 r.	
Batonik w polewie	Zawartość tłuszczu %	Standard: 22 Tolerancja: ± 4,4	Wg metody Gerbera
	Kwasowość pH	4,80- 5,20	Zgodnie z instrukcją pH-metru
	Zawartość wody %	Standard: 38 Tolerancja: ± 4,0	PN-73/A-86232
	Zawartość białka % (deklarowana przy podawaniu wartości odżywczej)	Standard: 15 Tolerancja: ± 3,0	PN-EN ISO 8968-2 (N*6,25)
	Zawartość węglowodanów %	Standard: 20 Tolerancja: ± 4,0	Obl. Wg. Rozp. (UE) 1169/2011 z dnia 25.10.2011
	E. coli w 1g	< 100 jtk/g	PN- ISO 16649-2:2004
	Bakterie z grupy coli w 1g	< 100 jtk/g	PN-ISO 4832
	Gronkowce koagulazododatnie w 1 g	<10 jtk/g	PN-EN ISO 6888
	Salmonella	nieobecna w 25g	PN-EN ISO 6579
	Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g	PN-EN-ISO 11290

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. PRZECHOWYWANIE

Batony twarogowe w polewie o smaku toffi, przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie, w temperaturze od +2°C do +8°C, nie dłużej niż 21 dni od daty produkcji.



**SPECYFIKACJA
BATONIK TWAROGOWY W POLEWIE
O SMAKU TOFFI**

NUMER: NL/01 Pilica

DATA: 22.12.2023

WYDANIE: 5

STRONA: 3 STRON: 3

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne	x		x		x	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	x		x		x	
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

8. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006.

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy.


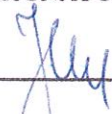
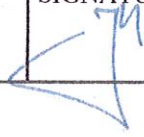
Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego.

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (.....) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami.)

	SPECIFICATION VANILLA-FLAVOURED PROTEIN CURD BAR WITH WHITE CHOCOLATE FLAVOUR COATING			NUMBER: NL/10 Pilica	
				DATE: 11.08.2023	
				ISSUE: 1	
				PAGE: 1 PAGES: 3	
PREPARED: JUSTYNA KAROLCZYK			APPROVED: WOJCIECH KALKA		
FUNCTION:	SIGNATURE:	DATE:	FUNCTION:	SIGNATURE:	DATE:
Laboratory Manager		11-08-2023	Production plant in Pilica Director		11-08-2023
<p>1. PRODUCT NAME: VANILLA- FLAVOURED PROTEIN CURD BAR WITH WHITE CHOCOLATE FLAVOUR COATING</p> <p>2. GENERAL DESCRIPTION: Curd bar formed of vanilla-flavoured curd mass, covered with a white chocolate-flavoured glaze. The curd mass applied in the production of the bars is supplemented with whey protein powder, resulting in 10 g of protein per 40 g portion.</p> <p>3. TECHNICAL REQUIREMENTS</p> <p>3.1 The direct (unit) packaging of the bars is a printed laminate. The pre-packed bars are then packaged in bulk packaging, which consists of cardboard boxes with a self-adhesive label. Bulk packaging cardboard box with print contains 20 bars. The direct packaging of the bars is approved for food packaging following Regulation (EC) 1935/2004 (as amended).</p> <p>3.2 Transport is carried out only using means of transport which protect the product from contamination and damage; under refrigeration at a temperature of +2°C to +8°C. The means of transport has a licence to transport foods and a current vehicle sanitary inspection record book.</p> <p>3.3 Concerning labelling. The labelling of the white chocolate-coated protein curd bars includes the following information:</p> <ul style="list-style-type: none"> - the name of the product, the name and address of the manufacturer, - veterinary mark: PL 24161601 WE, - net weight of 40 g - use-by date: "To be consumed by: date and batch number" - storing conditions, - the "Polish Product" marking - ingredients: <ul style="list-style-type: none"> • Vanilla-flavoured protein curd bar with white chocolate flavour coating: <p>Ingredients: cottage cheese 54%, white chocolate flavour coating 22% (sugar, vegetable fat: fully hydrogenated palm oil, whey powder (from milk, rapeseed vegetable oil, skimmed milk powder, emulsifier: sunflower lecithin, flavouring), whey protein (from milk), milk proteins, modified starch, stabiliser: agar, flavouring, acidity regulator: citric acid.</p> <p>Nutritional value per 100 g: energy value 1118 kJ/266 kcal; fat 10 g, including saturated acids 6,5 carbohydrates 19 g, including sugars 18 g; protein 25 g; salt 0,20 g.</p>					
COPY NO: Kopia - 4			USER: LJ		



**SPECIFICATION
VANILLA-FLAVOURED PROTEIN CURD
BAR WITH WHITE CHOCOLATE
FLAVOUR COATING**

NUMBER: NL/10 Pilica

DATE: 11.08.2023

ISSUE: 1

PAGE: 2 PAGES: 3

1. ORGANOLEPTIC, CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS:

Ingredients/product	Parameter	Requirements	Research method
White chocolate flavored topping	Appearance	at a temperature of up to 20°C a solid, non-greasy consistency	Organoleptic assessment
	Color	light cream, characteristic of white chocolate	
	Taste and smell	characteristic white chocolate, no foreign flavors	
Cottage cheese mass	Appearance	homogeneous mass, compact, without lumps, A slightly perceptible sandiness typical of low-fat and powdered ingredients is allowed	
	Color	light cream, uniform throughout the mass	
	Taste and smell	taste and smell characteristic of the vanilla flavor.	
	Metals	Lead (Pb) - max 0,020 mg/kg according to Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25.04.2023	
	Pesticides	according to Regulation (EU) 396/2005 of 23 February 2005 (as amended)	
	Aflatoxin M1	max 0,050 µg/kg according to Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25.04.2023	
	PCB dioxins	Total dioxins max 2,0 pg/g of fat Total dioxins + polychlorinated biphenyls max 4,0 pg/g of fat Total PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153, PCB 180 max 40 ng/g of fat according to Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25.04.2023	
Glazed bar	Fat content in %	Standard 10 Tolerance: ± 2,0	according to Gerber method
	pH acidity	4,90-5,35	according to the service manual of the pH meter
	Water content in %	Standard 40 Tolerance: ± 4,0	PN-73/A-86232
	Protein content in % (declared when specifying the nutritional value)	Standard 25 Tolerance: ± 5,0	PN-EN ISO 8968-2 (N*6,25)
	Carbohydrate content in %	Standard 19 Tolerance: ± 3,8	obligatory according to Regulation (EU) 1169/2011 of 25 October 2011
	E.coli in 1 g	< 100 jtk/g	PN-ISO 16649-2:2004
	coli bacteria in 1 g	< 100 jtk/g	PN-ISO 4832
	Coagulase-positive staphylococci in 1 g	< 10 jtk/g	PN-EN ISO 6888
	Salmonella	absent in 25 g	PN-EN ISO 6579
	Listeria monocytogenes	absent in 25 g	PN-EN-ISO 11290



SPECIFICATION
VANILLA-FLAVOURED PROTEIN CURD
BAR WITH WHITE CHOCOLATE FLAVOUR
COATING

NUMBER: NL/10 Pilica

DATE: 11.08.2023

ISSUE: 1

PAGE: 3 PAGES: 3

5. ALLERGENS

List of allergens in accordance to Regulation (UE) No. 1169/2011	Presence		Possibility of cross contamination		Additional marking required	
	Yes	No	Yes	No	Yes	No
Cereals containing gluten i.e. wheat (in it spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised atrains and their derived products.		x		x		x
Crustaceans and their derived products		x		x		x
Eggs and their derived products		x		x		x
Fishes and their derived products		x		x		x
Peanuts and their derived products		x		x		x
Nuts i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, Pistachio, Macadamia nuts and their derived products		x		x		x
Soybeans and their derived products		x		x		x
Milk and milk products (including lactose)	x		x		x	
Celery and its derived products		x		x		x
Mustard and its derived products		x		x		x
Sesame seeds and their derived products		x		x		x
Sulphur dioxide i sulphites at concentrations more than 10 mg/kg or 10mg/l expressed as SO ₂		x		x		x
Lupine and its derived products		x		x		x
Shellfishes and their derived products		x		x		x

6 GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO)


The provisions of Regulations (EC) 1829/2003 and 1830/2003 of the European Parliament and of the Council regarding the labeling, authorization and traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms are complied with and do not require any specific marking.

7. IONISING RADIATION

Provisions of Directive 1999/2 and Directive 1999/3 concerning foodstuffs and food ingredients treated with ionizing radiation and ingredients of foodstuffs treated with ionizing radiation they are met and product does not require any special labeling.

8. STORAGE

Vanilla -flavoured protein curd bars with white chocolate flavour coating are to be stored in a dry, clean, odor-free warehouse at a temperature of +2°C to +8°C, no longer than 21 days from the date of production.

	SPECYFIKACJA F-3/P-2.2 DESER RYŻOWY	NUMER: 01CZ
		DATA: 03.11.2023
		WYDANIE: 5
		STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: Natalia Gralińska			ZATWIERDZIŁ: Dorota Kostyk		
FUNKCJA: Kierownik Działu Kontroli Jakości	PODPIS: <i>gr.</i>	DATA: 03.11.23	FUNKCJA: Kierownik Produkcji	PODPIS: <i>Kostyk</i>	DATA: 3.11.2023

1. NAZWA PRODUKTU

Deser ryżowy z jabłkami/ malinami/ truskawkami

2. OPIS OGÓLNY

Deser powstaje poprzez wymieszanie spasteryzowanego mleka o określonej zawartości tłuszczu z cukrem, substancjami zagęszczającymi i aromatem, skierowanie na linię produkcji ciągłej deserów, gdzie po wstępnym podgrzaniu, w przepływie dodawany jest ryż. Tak przygotowana masa poddawana jest obróbce termicznej, częściowo wychłodzona i podawana do zbiornika buforowego skąd trafia na pakowaczki. W trakcie pakowania na dno opakowania z przeddozownika podawany jest wsad owocowy, następnie dozownikiem - masa mleczna z ryżem. Po spakowaniu w kubek zamknięty folią, produkt układa się w opakowania zbiorcze – tacki kartonowe i na paletę, następnie produkt trafia do magazynu chłodniczego celem wychłodzenia.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1. DOTYCZĄCE OPAKOWANIA

Opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa PS lub PP + folia

Opakowanie zbiorcze:

12 szt. opakowań jednostkowych w tacce kartonowej

Pakowanie na palecie:

8 tacek kartonowych na warstwie (96 op. jednostkowych)

max. 20 warstw na palecie (1920 op. jednostkowych)

3.2. TRANSPORT

Środki transportu posiadające dopuszczenie do przewozu środków spożywczych, czyste. Transport w warunkach chłodniczych w temp. od +2 do + 8°C.

3.3. OZNAKOWANIE

Nazwa środka spożywczego, składniki, wartość odżywcza, warunki przechowywania, sposób oznakowania terminu przydatności do spożycia i numeru partii, kod kreskowy, nazwa i adres producenta, masa netto, znak weterynaryjny 30021601.

Wymagania szczegółowe:

Należy spożyć do: data i numer partii na boku kubka.

WYKAZ SKŁADNIKÓW:

1) Deser ryżowy z jabłkami. Produkt pasteryzowany.

Składniki: **mleko**, wsad jabłkowy (cukier, jabłka, woda, skrobia modyfikowana, aromat, substancje zagęszczające: pektyny, guma ksantanowa, regulator kwasowości: cytryniany sodu), ryż 6%, cukier, skrobia modyfikowana, substancje zagęszczające: mączka chleba świętojańskiego, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, karagen, **jaja** w proszku, aromat, sól.

Udział jabłek w produkcji: 5,3%.

2) Deser ryżowy z malinami. Produkt pasteryzowany.

Składniki: **mleko**, wsad malinowy (cukier, maliny (częściowo z przecieru), skrobia modyfikowana, woda, koncentrat soku z czarnej marchwi, substancja zagęszczająca: pektyny, aromat, regulator kwasowości: cytryniany sodu), ryż 6%, cukier, skrobia modyfikowana, substancje zagęszczające: mączka chleba świętojańskiego, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, karagen, **jaja** w proszku, aromat, sól.

Udział malin w produkcji: 7,2%.

3) Deser ryżowy z truskawkami. Produkt pasteryzowany.

Składniki: **mleko**, wsad truskawkowy (cukier, truskawki, woda, skrobia modyfikowana, zagęszczony sok z buraka ćwikłowego, substancje zagęszczające: pektyny, aromat, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytryniany sodu, barwnik: karoteny), ryż 6%, cukier, skrobia modyfikowana, substancje zagęszczające: mączka chleba świętojańskiego, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, karagen, **jaja** w proszku, aromat, sól.

Udział truskawek w produkcji: 7,2%.



SPECYFIKACJA
F-3/P-2.2

DESER RYŻOWY

NUMER: 01CZ

DATA: 03.11.2023

WYDANIE: 5

STRONA: 2 STRON: 3

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Wartość odżywcza w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	582 kJ/ 138 kcal
Tłuszcz	4,0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,3 g
Węglowodany	23 g
w tym cukry	13 g
Białko	2,5 g
Sól	0,16 g

MASA NETTO: 150 g

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

4.1. CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Smak	Słodki, charakterystyczny dla użytych składników, wyraźny smak wsadu owocowego, bez obcych posmaków
Zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych zapachów
Barwa	Masy mlecznej – biała do kremowej, wsadu owocowego – charakterystyczna dla użytych owoców
Konsystencja	Masy mlecznej – kremowa do zwartej, z widocznymi ziarnami ryżu, wsadu owocowego – półpłynna, delikatnie żelowana

4.2. CECHY FIZYKOCHEMICZNE

Zawartość tłuszczu, %	4 ± 1
Zawartość wody, %	Max 78
Kwasowość, pH	Max 6,6
Zawartość ołowiu, mg/kg (zgodnie z Rozporządzeniem Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023 z późniejszymi zmianami)	0,02

4.3. CECHY MIKROBIOLOGICZNE (zgodnie z Rozporządzeniem komisji (WE) NR 2073/2005z dnia 15 listopada 2005 r.w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późniejszymi zmianami)

ZAKRES BADAŃ	LICZBA PRÓBEK		LIMITY	
	n	c	m	M
Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w 25 g	5	0	nieobecna	

Gdzie:

n = liczba próbek; c = liczba próbek, o wartościach wyższych od m lub mieszczących się między m a M

m, M – limity

5. ALERGENY

Składnik alergenny	Obecność w składnikach produktu		Zanieczyszczenie krzyżowe			
			W trakcie procesu produkcyjnego		W trakcie magazynowania	
	TAK	NIE	TAK	NIE	TAK	NIE
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut, a także produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne	x			x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą	x		x		x	
Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland , a także produkty pochodne		x		x		x



SPECYFIKACJA
F-3/P-2.2

DESER RYŻOWY

NUMER: 01CZ

DATA: 03.11.2023

WYDANIE: 5

STRONA: 3 STRON: 3

Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

6. GENETYCZNIE ZMODYFIKOWANE ORGANIZMY (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają szczególnego oznaczenia.

7. PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE

Produkt nie poddany promieniowaniu jonizującemu i nie zawiera składników poddanych promieniowaniu jonizującemu.

8. PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w temperaturze od +2 °C do +8 °C w czystym, suchym i wolnym od zanieczyszczeń magazynie.

Okres trwałości: 40 dni

9. PRODUKT SPEŁNIA WYMAGANIA PRZEPISÓW PRAWA

Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy.

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 37/2005 z dnia 12 stycznia 2005 r. w sprawie monitorowania temperatur w środkach transportu, podczas magazynowania oraz składowania głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Rozporządzenie (WE) Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006.

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (z późniejszymi zmianami).


Dyrektywa 2001/95/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 grudnia 2001 r. w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów.

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (z późniejszymi zmianami).

EGZ. NR: 1- ORYGINAL

UŻYTKOWNIK: Kierownik Działu
Kontrola Jakości

	SPECYFIKACJA F-3/P-2.2 KASZKA MANNA	NUMER: 04CZ
		DATA: 08.11.2023
		WYDANIE: 6
		STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: Natalia Gralińska			ZATWIERDZIŁ: Dorota Kostyk		
FUNKCJA: Kierownik Działu Kontroli Jakości	PODPIS: <i>gr.</i>	DATA: 08.11.23	FUNKCJA: Kierownik Produkcji	PODPIS: <i>Kostyk</i>	DATA: 8.11.2023

1. NAZWA PRODUKTU

Kaszka manna z truskawkami/ wiśniami/ jagodami

2. OPIS OGÓLNY

Deser powstaje poprzez wymieszanie spasteryzowanego mleka o określonej zawartości tłuszczu z cukrem, aromatem, solą, skierowanie na linię produkcji ciągłej deserów, gdzie po wstępnym podgrzaniu, w przepływie dodawana jest kasza. Tak przygotowana masa poddawana jest obróbce termicznej, częściowo wychłodzona i podawana do zbiornika buforowego skąd trafia na pakowaczki. W trakcie pakowania z przeddozownika do mniejszej części kubka dwudzielnego podawany jest wsad owocowy, następnie dozownikiem masa mleczna do większej części kubka dwudzielnego. Po spakowaniu produkt układa się w opakowania zbiorcze – tacki kartonowe i na paletę, następnie produkt trafia do magazynu chłodniczego celem wychłodzenia.

Wsady owocowe są przygotowywane w termizatorze, rozlewane na gorąco w beczki zabezpieczone workiem. Ilość wsadów jest zgodna ze zleceniem produkcyjnym – przygotowana pod zamówioną ilość wyrobu gotowego.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1. DOTYCZĄCE OPAKOWANIA

Opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa PS lub PP + platynka

Opakowanie zbiorcze:

12 szt. opakowań jednostkowych w tacce kartonowej

Pakowanie na palecie:

8 tacek kartonowych na warstwie (96 op. jednostkowych)

max. 20 warstw na palecie (1920 op. jednostkowych)

3.2. TRANSPORT

Środki transportu posiadające dopuszczenie do przewozu środków spożywczych, czyste. Transport w warunkach chłodniczych w temp. od +2 do +8°C.

3.3. OZNAKOWANIE

Nazwa środka spożywczego, składniki, wartość odżywcza, warunki przechowywania, sposób oznakowania terminu przydatności do spożycia i numeru partii, kod kreskowy, nazwa i adres producenta, masa netto, znak weterynaryjny 30021601.

Wymagania szczegółowe:

Należy spożyć do: data i numer partii na boku kubka.

WYKAZ SKŁADNIKÓW:

1) Kaszka manna z jagodami. Produkt pasteryzowany.

Składniki: **mleko**, wsad jagodowy (jagoda, woda, cukier, skrobia), kasza manna (**z pszenicy**) 5%, cukier, aromat, sól.

Udział jagód w produkcji 5%.

2) Kaszka manna z truskawkami. Produkt pasteryzowany.

Składniki: **mleko**, wsad truskawkowy (truskawki, woda, cukier, skrobia), kasza manna (**z pszenicy**) 5%, cukier, aromat, sól.

Udział truskawek w produkcji: 6,7%.

3) Kaszka manna z wiśniami. Produkt pasteryzowany.

Składniki: **mleko**, wsad wiśniowy (wiśnie, woda, cukier, skrobia), kasza manna (**z pszenicy**) 5%, cukier, aromat, sól.

Udział wiśni w produkcji: 6,7%.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Wartość odżywcza w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	404 kJ/ 96 kcal
Tłuszcz	2,5 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,7 g
Węglowodany	15 g
w tym cukry	12 g
Białko	3,3 g
Sól	0,11 g



SPECYFIKACJA
F-3/P-2.2

KASZKA MANNA

NUMER: 04CZ

DATA: 08.11.2023

WYDANIE: 6

STRONA: 2 STRON: 3

MASA NETTO: 150 g

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

4.1. CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Smak	Słodki, mleczny – masy mlecznej, dla wsadu – słodki, charakterystyczny dla użytych owoców; bez obcych posmaków
Zapach	charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych zapachów
Barwa	Masy mlecznej - barwa biała do kremowej Wsadu owocowego - charakterystyczna dla użytych owoców
Konsystencja	Masy mlecznej – jednolita w całej masie, kremowa Wsadu owocowego – półpłynna, delikatnie żelowana

4.2. CECHY FIZYKOCHEMICZNE

Zawartość tłuszczu, %	2,5 ± 1
Zawartość wody, %	Max 82
Kwasowość, pH	Max 6,8
Zawartość ołowiu, mg/kg (zgodnie z Rozporządzeniem Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023 z późniejszymi zmianami)	0,02

4.3. CECHY MIKROBIOLOGICZNE (zgodnie z Rozporządzeniem komisji (WE) NR 2073/2005z dnia 15 listopada 2005 r.w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późniejszymi zmianami)

ZAKRES BADAŃ	LICZBA PRÓBEK		LIMITY	
	n	c	m	M
Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w 25 g	5	0	nieobecna	

Gdzie:

n = liczba próbek; c = liczba próbek, o wartościach wyższych od m lub mieszczących się między m a M


m, M – limity

5. ALERGENY

Składnik alergenny	Obecność w składnikach produktu		Zanieczyszczenie krzyżowe			
			W trakcie procesu produkcyjnego		W trakcie magazynowania	
	TAK	NIE	TAK	NIE	TAK	NIE
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut, a także produkty pochodne	x			x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą	x		x		x	
Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne		x		x		x
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorzeyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

6. GENETYCZNIE ZMODYFIKOWANE ORGANIZMY (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania.

	SPECYFIKACJA F-3/P-2.2 KASZKA MANNA	NUMER: 04CZ
		DATA: 08.11.2023
		WYDANIE: 6
		STRONA: 3 STRON: 3

zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają szczególnego oznaczenia.

7. PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE

Produkt nie poddany promieniowaniu jonizującemu i nie zawiera składników poddanych promieniowaniu jonizującemu.

8. PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w temperaturze od +2 °C do +8 °C w czystym, suchym i wolnym od zanieczyszczeń magazynie.

Okres trwałości: 40 dni

9. PRODUKT SPEŁNIA WYMAGANIA PRZEPISÓW PRAWA

Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy.

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 37/2005 z dnia 12 stycznia 2005 r. w sprawie monitorowania temperatur w środkach transportu, podczas magazynowania oraz składowania głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Rozporządzenie (WE) Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006.

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (z późniejszymi zmianami).


Dyrektywa 2001/95/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 grudnia 2001 r. w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów.

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (z późniejszymi zmianami).

EGZ. NR: 1-ORYGINAL

UŻYTKOWNIK: Kierownik Działu
Kontrola Jakości

	SPECYFIKACJA F-3/P-2.2 SERNICZEK	NUMER: 05CZ
		DATA: 08.11.2023
		WYDANIE: 4
		STRONA: 1 STRON: 4

OPRACOWAŁ: Natalia Gralińska			ZATWIERDZIŁ: Dorota Kostyk		
FUNKCJA: Kierownik Działu Kontroli Jakości	PODPIS: <i>lyr.</i>	DATA: 08.11.23	FUNKCJA: Kierownik Produkcji	PODPIS: <i>Kostyk</i>	DATA: 8.11.2023

1. NAZWA PRODUKTU

Serniczek z polewą truskawkową/ wiśniową/ brzoskwiniową

2. OPIS OGÓLNY

Serniczek produkowany jest w termizatorze typu Stephan poprzez wymieszanie wszystkich składników (za wyjątkiem wsadu owocowego) i ich termizację. Masa mleczna przygotowana w ten sposób podawana jest na pakowaczkę, w której najpierw na dno kubka z przeddozownika podawany jest wsad owocowy, a następnie dozownikiem masa mleczna. Po spakowaniu w kubek zamknięty folią, produkt układa się w opakowania zbiorcze – tacki kartonowe i na paletę, następnie produkt trafia do magazynu chłodniczego celem wychłodzenia.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1. DOTYCZĄCE OPAKOWANIA

Opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa PS lub PP + folia

Opakowanie zbiorcze:

12 szt. opakowań jednostkowych w tacce kartonowej

Pakowanie na palecie:

8 taczek kartonowych na warstwie (96 op. jednostkowych)

max. 20 warstw na palecie (1920 op. jednostkowych)

3.2. TRANSPORT

Środki transportu posiadające dopuszczenie do przewozu środków spożywczych, czyste. Transport w warunkach chłodniczych w temp. od +2 do + 8°C.

3.3. OZNAKOWANIE

Nazwa środka spożywczego, składniki, wartość odżywcza, warunki przechowywania, sposób oznakowania terminu przydatności do spożycia i numeru partii, kod kreskowy, nazwa i adres producenta, masa netto, znak weterynaryjny 30021601.

Wymagania szczegółowe:

Należy spożyć do: data i numer partii na boku kubka.

WYKAZ SKŁADNIKÓW:

1) Serniczek z polewą truskawkową. Produkt pasteryzowany.

Składniki: **serek**, wsad truskawkowy 16,6% (cukier, truskawki 45%, woda, skrobia modyfikowana kukurydziana, zagęszczony sok z buraka ćwikłowego, substancja zagęszczająca: pektyny, aromat, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytryniany sodu, barwnik: karoteny), **śmietanka**, cukier, **serwatka**, woda, wsad o smaku waniliowym (cukier, woda, skrobia modyfikowana kukurydziana, aromat, naturalny ekstrakt wanilii, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytryniany sodu), żelatyna wieprzowa, substancje zagęszczające: guma guar, mączka chleba świętojańskiego, aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Udział truskawek w produkcji: 7,4%.

2) Serniczek z polewą wiśniową. Produkt pasteryzowany.

Składniki: **serek**, wsad wiśniowy 16,6% (cukier, wiśnie 45%, woda, skrobia modyfikowana kukurydziana, koncentrat soku z czarnej marchwi, substancja zagęszczająca: pektyny, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytryniany sodu, aromat), **śmietanka**, cukier, **serwatka**, woda, wsad o smaku waniliowym (cukier, woda, skrobia modyfikowana kukurydziana, aromat, naturalny ekstrakt wanilii, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytryniany sodu), żelatyna wieprzowa, substancje zagęszczające: guma guar, mączka chleba świętojańskiego, aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Udział wiśni w produkcji 7,4%.

3) Serniczek z polewą brzoskwiniową. Produkt pasteryzowany.

Składniki: **serek**, wsad brzoskwiniowy 16,6% (brzoskwinie 45%, cukier, woda, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: pektyny, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytryniany sodu, aromat, barwnik: ekstrakt z papryki), **śmietanka**, cukier, **serwatka**, woda, wsad o smaku waniliowym (cukier, woda, skrobia modyfikowana kukurydziana, aromat, naturalny ekstrakt wanilii, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytryniany sodu), żelatyna wieprzowa, substancje zagęszczające: guma guar, mączka chleba świętojańskiego, aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Udział brzoskwiń w produkcji: 7,4%.



SPECYFIKACJA
F-3/P-2.2

SERNICZEK

NUMER: 05CZ

DATA: 08.11.2023

WYDANIE: 4

STRONA: 2 STRON: 4

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Wartość odżywcza w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	627 kJ/ 149 kcal
Tłuszcz	4,0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,3 g
Węglowodany	20 g
w tym cukry	18 g
Białko	8,2 g
Sól	0,07 g

MASA NETTO: 150 g

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

4.1. CECHY ORGANOLEPTYCZNE:

Smak	Masy mlecznej: czysty, typowy dla użytych składników, wyraźny smak i zapach dodatków-wsadu o smaku waniliowym i aromatu; wsadu/ polewy: charakterystyczny dla użytych owoców
Zapach	charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych zapachów
Barwa	Masy mlecznej - barwa biała do kremowej; Wsadu owocowego/ polewy - charakterystyczna dla użytych owoców
Konsystencja	Masy mlecznej – jednolita w całej masie, kremowa, gęsta, zwarta Wsadu owocowego/ polewy – półpłynna, delikatnie żelowana

4.2. CECHY FIZYKOCHEMICZNE

Zawartość tłuszczu, %	4 ± 1,5
Zawartość wody, %	Max 77
Kwasowość, pH	4,0-4,4
Zawartość ołowiu, mg/kg (zgodnie z Rozporządzeniem Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023 z późniejszymi zmianami)	0,02

4.3. CECHY MIKROBIOLOGICZNE (zgodnie z Rozporządzeniem komisji (WE) NR 2073/2005z dnia 15 listopada 2005 r.w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późniejszymi zmianami)

ZAKRES BADAN	LICZBA PRÓBEK		LIMITY	
	n	c	m	M
Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w 25 g	5	0	nieobecna	
Liczba drożdży w 1 g	5	-	< 1000 jtk	
Liczba pleśni w 1 g	5	-	< 500 jtk	
Liczba <i>Staphylococcus aureus</i> w 1 g	5	2	10 jtk	100 jtk
Liczba <i>Escherichia coli</i> w 1 g	5	2	100 jtk	1000 jtk

Gdzie:

n = liczba próbek; c = liczba próbek, o wartościach wyższych od m lub mieszczących się między m a M
m, M – limity

5. ALERGENY

Składnik alergenny	Obecność w składnikach produktu		Zanieczyszczenie krzyżowe			
			W trakcie procesu produkcyjnego		W trakcie magazynowania	
	TAK	NIE	TAK	NIE	TAK	NIE
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut, a także produkty pochodne		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x



SPECYFIKACJA
F-3/P-2.2

SERNICZEK

NUMER: 05CZ

DATA: 08.11.2023

WYDANIE: 4

STRONA: 3 STRON: 4

Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą	x		x		x	
Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne		x		x		x
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

6. GENETYCZNIE ZMODYFIKOWANE ORGANIZMY (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie są dotrzymane i nie wymagają szczególnego oznaczenia.

7. PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE

Produkt nie poddany promieniowaniu jonizującemu i nie zawiera składników poddanych promieniowaniu jonizującemu.

8. PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w temperaturze od +2 °C do +8 °C w czystym, suchym i wolnym od zanieczyszczeń magazynie.

Okres trwałości: 40 dni

9. PRODUKT SPEŁNIA WYMAGANIA PRZEPISÓW PRAWA

Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy.

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 37/2005 z dnia 12 stycznia 2005 r. w sprawie monitorowania temperatur w środkach transportu, podczas magazynowania oraz składowania głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Rozporządzenie (WE) Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006.

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 2001/95/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 grudnia 2001 r. w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów.

**SPECYFIKACJA**

F-3/P-2.2

SERNICZEK

NUMER: 05CZ

DATA: 08.11.2023

WYDANIE: 4

STRONA: 4 STRON: 4

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (z późniejszymi zmianami)

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (z późniejszymi zmianami).

EGZ. NR: 1-ORYGINAL

UŻYTKOWNIK: Kierownik Działu
Kontrola Jakości

Jogobella bez dodatku cukrów Truskawka

Rozkoszuj się ulubionym jogurtem truskawkowym Jogobella z ekstra dużymi kawałkami owoców teraz bez dodatku cukrów*. *zawiera naturalnie występujące cukry



Truskawka




Jogobella
TRUSKAWKA

Przeciętna wartość odżywcza w 100 g:

Wartość energetyczna	313 kJ / 75 Kcal
Tłuszcz	3,0 g
- kwasy tłuszczowe nasycone	2,0 g
Węglowodany	5,0 g
Cukry	4,5 g
Białko	4,4 g
Sól	0,18 g
Błonnik	3,0 g

