



## Specyfikacja jakościowa / Quality specification

[morzemleka@polser.eu](mailto:morzemleka@polser.eu) / [www.polser.eu](http://www.polser.eu)

### ŚMIETANA W PROSZKU 42/20 CREAM POWDER 42/20

| Pochodzenie / Origin: UE  |   |   |
|---|---|---|
| 1.Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical data  | Metoda Badań / Test Method  | Wyniki / Results                                    |
| Zawartość wody / Water content [%]  | PB/CH/12 wyd. 1 z dn. 15.04.2011,<br>Grawimetryczna / analizator parametrów proszków mlecznych    | Max 4,0   |
| Zawartość tłuszczu / Fat content [%]  | PN EN ISO 1736:2010,<br>Grawimetryczna/ analizator parametrów proszków mlecznych                  | Min 42,0  |
| Zawartość białka / Protein content [%]  | PN EN ISO 8968-3: 2008,<br>Miareczkowa, obliczeniowa/<br>analizator parametrów proszków mlecznych | 20 (±1)   |
| Kwasowość SH / Acidity SH   | Miareczkowanie potencjometryczne, obliczeniowa  | Max 7   |
| Cząstki przypalone - dysk / Scorched particles  | MUVA-MET 149 wg ADPI 1990 P.32  | Dysk A, A/B   |
| Wskaźnik nierozpuszczalności / Insolubility index [ml]  | MUVA-MET 134 zgodnie z ISO 8156 IDF 129:2005  | Max 1   |
| Ołów / Lead [mg/kg]   | DIN EN ISO 15763 (2010)   | <0,020  |
| Antybiotyki i substancje hamujące / Antibiotics and inhibitory substances   | Delvotest SP  | Nieobecne / Absent                                  |
| 2.Parametry mikrobiologiczne / Microbiological data   | Metoda Badań / Test Method  | Wyniki / Results                                    |
| Ogólna liczba bakterii [w 1g] / Total Plate Count [in 1g]   | PN-EN ISO 4833-1:2013-12  | ≤30 000   |
| Bakterie z grupy coli [w 1g] / Coliforms [in 1g]  | PN-ISO 4832:2007  | ≤10   |
| Pleśnie i drożdże [w 1g] / Moulds & Yeast [in 1g]   | PN-ISO 21527-2:2009   | ≤100  |
| Salmonella [w 25g / in 25g]   | PN-EN ISO 6579-1:2017-04  | Nieobecne / Absent                                  |
| Listeria monocytogens [w 1g / in 25g]   | PN-EN ISO 11290-1:2017-07   | Nieobecne / Absent                                  |
| E.coli [w 1g/ in 1g]  | PN-ISO 16649-2:2004   | ≤10   |
| Enterobacteriaceae [w 1g / in 1g]   | PN-EN ISO 21528-2:2017-08   | ≤10   |
| Gronkowce koagulazododatnie [w 1g]/<br>Coagulase – positive staphylococci [in 1 g]  | PN-EN ISO 6888-:2001+A1:2004  | ≤10   |
| 3.Alergeny / Alergens   | Obecność w produkcie /<br>Presence in the product   | Obecność w zakładzie*/<br>Presence in the factory * |
| Zboża zawierające gluten i produkty pochodne / Cereals containig gluten and products thereof  | Nie / No  | Nie / No  |
| Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof   | Nie / No  | Nie / No  |
| Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof  | Nie / No  | Nie / No  |
| Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof  | Nie / No  | Nie / No  |
| Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / Peanuts and products thereof  | Nie / No  | Nie / No  |
| Soja i produkty pochodne / Soybeans and products thereof  | Nie / No  | Tak / Yes   |
| Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose)   | Tak / Yes   | Tak / Yes   |
| Orzechy i produkty pochodne / Nuts and products thereof   | Nie / No  | Nie / No  |
| Seler i produkty pochodne / Celery and products thereof   | Nie / No  | Nie / No  |
| Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and products thereof   | Nie / No  | Nie / No  |
| Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products therefore  | Nie / No  | Nie / No  |
| Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> | Nie / No  | Nie / No  |

Wersja z dnia 16.01.2017

Zaktualizowano dnia:

10.10.2018

POLSER SP. Z O.O.  
Ul. Włocławska 167  
87-100 Toruń



## Specyfikacja jakościowa / Quality specification

[morzemleka@polser.eu](mailto:morzemleka@polser.eu) / [www.polser.eu](http://www.polser.eu)

|   |   |          |
|---|---|----------|
| Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof  | Nie / No  | Nie / No |
| Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof  | Nie / No  | Nie / No |
| <b>4. Właściwości organoleptyczne / Organoleptic properties</b>   |   |          |
| Barwa / Colour  | Barwa kremowobiała / Creamy white colour  |          |
| Smak, zapach / Taste, flavour   | Typowy, czysty, bez obcych posmaków i zapachów / Typical, pure, without any foreign taste and odor  |          |
| Wygląd i konsystencja / Consistency   | Sypki proszek bez zbryleń, bez zanieczyszczeń mechanicznych / Free flowing powder, without lumps and impurities                                 |          |
| <b>5. Sposób pakowania / Way of packaging</b>   |   |          |
| Opakowanie bezpośrednie / Immediate packaging   | Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową LDPE / 25kg bag paper with foil LDPE inside / Worek Big Bag 1000kg tkanina PP / Big Bag 1000kg PP fabric |          |
| Kodowanie / Coding  | Data produkcji, data minimalnej trwałości, nr partii / Production date, date of minimum durability, batch number                                |          |
| Waga netto / Net weight   | 25kg/1000kg   |          |
| Znak weterynaryjny / Veterinary Identification Mark   | PL 04631604 WE  |          |
| <b>6. Data minimalnej trwałości i warunki przechowywania / The date of minimum durability and storage conditions</b>  |   |          |
| Data minimalnej trwałości / The date of minimum durability  | Max 1 rok / Max 1 year  |          |
| Temperatura / Temperature   | Max 25°C  |          |
| Wilgotność / Humidity   | <75%  |          |
| Produkt powinien być przechowywany w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości, w oryginalnym opakowaniu / The product should be stored in clean, dry and well-ventilated rooms, without any foreign odors, pests and their residues, in original bags. |   |          |
| <b>7. Przeznaczenie produktu / Intended use of product</b>  |   |          |
| Przemysł spożywczy, produkcja czekolad, ciastek, lodów, kremów / Food Industry, production of chocolates, cakes, ice creams, creams   |   |          |
| <b>8. Deklaracja GMO / GMO Declaration</b>  |   |          |
| Produkt nie zawiera i nie został wyprodukowany z organizmów genetycznie modyfikowanych / This product does not contain and has not been produced from genetically modified organisms.   |   |          |
| <b>9. Promieniowanie jonizacyjne / Ionizing radiation</b>   |   |          |
| Wyroby firmy Polser nie są poddawane promieniowaniu jonizującemu / Polser's products are not subjected to ionizing radiation  |   |          |
| <b>9. Dokumenty dostawy / Delivery documents</b>  |   |          |
| ATEST, WZ lub faktura VAT/ Analysis certificate, WZ or invoice  |   |          |
| <b>10. Zatwierdzenie specyfikacji / Approvals</b>   |   |          |
| <i>Monika Joniak**</i><br><i>Laborant/specjalista ds. kontroli jakości</i>  | <i>Tomasz Lisiecki**</i><br><i>Kierownik produkcji</i>  |          |
| <b>Sporządził / Prepared by</b>   | <b>Zatwierdził / Approved by</b>  |          |
| <b>11. Potwierdzenie zapoznania się ze specyfikacją (Acknowledgement of receipt)</b>  |   |          |
|   |   |          |
| Data, imię, nazwisko i podpis osoby przyjmującej / Date, name and signature   |   |          |

\*Obecność w zakładzie – jako składnik niektórych surowców (nie wchodzących w skład wyrobu, którego dotyczy dana specyfikacja) lub potencjalnie obecny w niektórych surowcach jako zanieczyszczenie krzyżowe / Presence in the plant - as a component of some raw materials (not included in the product to which the specification refers) or potentially present in some raw materials as cross contamination.

\*\*Dokument sporządzony elektronicznie – akceptowany bez podpisu osoby sporządzającej i zatwierdzającej - Document prepared electronically - accepted without signature of the person preparing and approving

Wersja z dnia 16.01.2017

Zaktualizowano dnia:

10.10.2018

POLSER SP. Z O.O.  
Ul. Włocławska 167  
87-100 Toruń



## Specyfikacja jakościowa / Quality specification

[morzemleka@polser.eu](mailto:morzemleka@polser.eu) / [www.polser.eu](http://www.polser.eu)

| Wartość odżywcza /<br>Nutritional declaration           | w 100 g produktu /<br>per 100g of product |
|---|---|
| Wartość energetyczna / Energy [kJ/kcal]/                | 2387,0 / 574,0                            |
| Tłuszcz / Fat [g]                                       | 42,0                                      |
| W tym kwasy tłuszczowe nasycone /of which saturates [g] | 29,0                                      |
| Węglowodany / Carbohydrate [g]                          | 30,0                                      |
| W tym cukry / of which sugars[g]                        | 30,0                                      |
| Białko / Protein [g]                                    | 19,0                                      |