



Specyfikacja jakościowa / Quality specification

morzemleka@polser.eu / www.polser.eu

MLEKO PEŁNE FCMP 26/20 (o obniżonej zawartości białka) FULL CREAM MILK POWDER 26/20 (reduced protein content)

| 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, Grawimetryczna / analizator parametrów proszków mlecznych | Max 4,0 |
| Zawartość tłuszczu / Fat content [%] | PN EN ISO 1736:2010, Grawimetryczna/ analizator parametrów proszków mlecznych | 20 (±1) |
| Zawartość białka / Protein content [%] | PN EN ISO 8968-3: 2008, Miareczkowa, obliczeniowa/ analizator parametrów proszków mlecznych | 26 (±1) |
| Kwasowość SH / Acidity SH | AOAC 945.46, Grawimetryczna | 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]/ Coagulase – positive staphylococci [in 1 g] | PN-EN ISO 6888-:2001+A1:2004 | ≤10 |
| 3.Alergeny / Alergens | Obecność w produkcie / Presence in the product | Obecność w zakładzie*/ Presence in the factory * |
| Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose) | Tak / Yes | Tak / Yes |
| Zboża zawierające gluten i produkty pochodne / Cereals containig gluten and products thereof | Nie / No | Nie / No |
| Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof | Nie / No | Nie / No |
| Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / Peanuts and products thereof | Nie / No | Nie / No |
| Orzechy i produkty pochodne / Nuts and products thereof | Nie / No | Nie / No |
| Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof | Nie / No | Nie / No |
| Soja i produkty pochodne / Soybeans and products thereof | Nie / No | Tak / Yes |
| Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof | Nie / No | Nie / No |
| Ryby i produkty pochodne / Fish 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 |

Wersja z dnia 16.01.2017

Zaktualizowano dnia:

01.10.2018

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



Specyfikacja jakościowa / Quality specification

morzemleka@polser.eu / www.polser.eu

| | | |
|---|---|----------|
| Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the total SO ₂ | Nie / No | Nie / No |
| Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof | Nie / No | Nie / No |
| 4. Właściwości organoleptyczne / Organoleptic properties | | |
| 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 | |
| 5. Sposób pakowania / Way of packaging | | |
| 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 | |
| 6. Data minimalnej trwałości i warunki przechowywania / The date of minimum durability and storage conditions | | |
| 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. | | |
| 7. Przeznaczenie produktu / Intended use of product | | |
| Przemysł spożywczy, produkcja czekolad, ciastek, lodów, kremów / Food Industry, production of chocolates, cakes, ice creams, creams | | |
| 8. Deklaracja GMO / GMO Declaration | | |
| 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. | | |
| 9. Promieniowanie jonizacyjne / Ionizing radiation | | |
| Wyroby firmy Polser nie są poddawane promieniowaniu jonizującemu / Polser's products are not subjected to ionizing radiation | | |
| 9. Dokumenty dostawy / Delivery documents | | |
| ATEST, WZ lub faktura VAT/ Analysis certificate, WZ or invoice | | |
| 10. Zatwierdzenie specyfikacji / Approvals | | |
| <i>Monika Joniak**</i> <i>Laborant/specjalista ds. kontroli jakości</i> | <i>Tomasz Lisecki**</i> <i>Kierownik produkcji</i> | |
| Sporządził / Prepared by | Zatwierdził / Approved by | |
| 11. Potwierdzenie zapoznania się ze specyfikacją (Acknowledgement of receipt) | | |
| | | |
| 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:

01.10.2018

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