



Specyfikacja jakościowa / Quality specification

morzemleka@polser.eu / www.polser.eu

ŚMIETANA 38/10 CREAM POWDER 38/10

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	Min 38,0
Zawartość białka / Protein content [%]	PN EN ISO 8968-3: 2008, Miareczkowa, obliczeniowa/ analizator parametrów proszków mlecznych	10 (+/-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]/ 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 *
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 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

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 / 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
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 Lisiecki**</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:

10.10.2018

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