



## Specyfikacja jakościowa / Quality specification

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

### KONCENTRAT BIAŁEK SERWATKOWYCH REGULAR WHEY PROTEIN CONCENTRATE WPC 80 REGULAR

Składniki / Ingredients: serwatka / whey		
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 6,5
Zawartość tłuszczu / Fat content [%]	PN EN ISO 1736:2010, Grawimetryczna/ analizator parametrów proszków mlecznych	Max 11,5
Zawartość białka w suchej masie / Protein content dry basis [%]	PN EN ISO 8968-3: 2008, Miareczkowa, obliczeniowa/ analizator parametrów proszków mlecznych	Min 80,0
Popiół / Ash [%]	HPLC, metoda własna laboratorium akredytowanego	Max 5,5
Odczyn pH / pH value	Sprawdzenie pH-metrem	6,0 – 7,0
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	Tak / Yes	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

Wersja z dnia 16.01.2017

Zaktualizowano dnia:

16.10.2018

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)

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
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 18 m-c/Max 18 months	
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> <i>Laborant/specjalista ds. kontroli jakości</i>	<i>Tomasz Lisiecki**</i> <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:

16.10.2018

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 / Nutritional declaration	w 100 g produktu / per 100g of product
Wartość energetyczna / Energy [kJ/kcal]/	1725,0 / 408,0
Tłuszcz / Fat [g]	7,3
W tym kwasy tłuszczowe nasycone /of which saturates [g]	4,7
Węglowodany / Carbohydrate [g]	10,0
W tym cukry / of which sugars[g]	4,4
Białko / Protein [g]	75,0
Sól / Salt [g]	0,4
Błonnik / Fibre [g]	<0,5