

O NAS

Polser to firma z wieloletnim doświadczeniem w dziedzinie produkcji komponentów mlecznych w proszku otrzymany w procesie suchego mieszania. Wysokie standardy produkcji umożliwiły wdrożenie i utrzymanie certyfikatu FSSC 22000 uznanego przez GFSI. Produkcje prowadzimy zgodnie z zasadami GMP, GHP, HACCP oraz HALAL i KOSHER, a nasze produkty spełniają wymagania polskiego i europejskiego prawa żywnościowego.

Linie produkcyjne posiadają nowoczesne rozwiązania technologiczne, które obsługiwane są przez wykwalifikowaną kadrę techniczną. Nasze produkty znajdują zastosowanie w produkcji m. in. wyrobów mleczarskich, lodziarskich, piekarniczych i cukierniczych oraz odżywek i innych preparatów specjalnego przeznaczenia. Produkowane przez nas wyroby trafiają do odbiorców polskich, europejskich i z innych części świata.

PRODUKT MOREBAKERY

Lata praktyki i doświadczenia przy produkcji maślanek pozwoliły nam wyselekcjonować odpowiednie surowce pod kątem oczekiwań klientów. W zależności od dedykowanej branży wybór odpowiedniego składnika w kierunku zakładanych wartości odżywczych oraz walorów sensorycznych jest najistotniejszy, co przekłada się na cechy produktu gotowego i jego przeznaczenie. Mając to na uwadze, wykorzystujemy naszą wiedzę tworząc produkty idealnie dopasowane do przetwórstwa mieszanek mlecznych. Nasza nowa propozycja MORE BAKERY jest starannie wyselekcjonowaną mieszanką maślanek i surowców mlecznych, które przeznaczone są szczególnie do wyrobów piekarniczych w celu uwypuklenia smaku kwaśnego i maślanego. Dzięki odpowiednim cechom fizykochemicznym i organoleptycznym produkt zapewnia stabilność w docelowej aplikacji.

LABORATORIA ZAKŁADOWE

- Nowoczesny sprzęt analityczny.
- Badania fizykochemiczne.
- Badania mikrobiologiczne.
- Wykwalifikowana kadra Działu Kontroli Jakości.
- Współpraca z jednostkami naukowymi.

CERTYFIKATY PRODUCENTA

- FSSC 22000
- Kosher
- Halal

CECHY PROSZKU MLECZNEGO MOREBAKERY

- Wyrób dedykowany do piekarnictwa.
- Maślano-kwaśna sensoryka.
- Regulowany poziom kwasowości.
- Zawartość białka – min. 22%.
- Zawartość tłuszczu – min. 4,5%.
- Zawartość wody – max. 4%.

KLUCZOWE APLIKACJE

- Wyroby mleczne.
- Produkty fermentowane.
- Piekarnictwo.

ZNAKOWANIE

Etykieta zawiera:

- Dane producenta z WNI
- Nazwa produktu
- Kod produktu
- Data produkcji
- Data min. trwałości
- Waga netto
- Waga brutto



PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

Ogólna liczba bakterii [w 1g]	≤30 000 jtk/g
Liczba E. coli [w 1g]	≤10 jtk/g
Bakterie z grupy coli [w 1g]	≤10 jtk/g
Liczba Enterobacteriaceae [w 1g]	≤10 jtk/g
Liczba pleśni i drożdży [w 1g]	≤100 jtk/g
Liczba Gronkowców koagulazododatnich [w 1g]	≤10 jtk/g
Salmonella [w 25g]	Nieobecne / Absent
Listeria monocytogenes [w 25g]	Nieobecne / Absent

OPAKOWANIE

Opakowanie bezpośrednie: worek 25kg – papierowy z wkładką foliową LDPE; worek BIG BAG 600–1200kg z tkaniną PP.

Produkt pakowany jest na palety z przekładką z folii PE oddzielającą paletę od produktu. Paleta z produktem przed uszkodzeniem jest zabezpieczona folią typu stretch.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt powinien być przechowywany w czystym, suchym, przewiewnym magazynie przeznaczonym do przechowywania żywności w temperaturze poniżej 25°C oraz maksymalnej 75% wilgotności powietrza w oryginalnym opakowaniu.

REALIZACJA ZAMÓWIEŃ

Zamówienia realizujemy zgodnie z indywidualnymi ustaleniami z klientem. Proszek mleczny MORE BAKERY produkujemy zgodnie z zaakceptowaną przez klienta specyfikacją jakościową.



Wizualizacja opakowania produktu.