

O NAS

Polser to firma z wieloletnim doświadczeniem w dziedzinie produkcji komponentów mlecznych w proszku otrzymanych w procesie suchego mieszania. Wysokie standardy produkcji umożliwiły wdrożenie i utrzymanie certyfikatu FSSC 22000 uznanego przez GFSI. Produkcję 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 MORECHEESE

Podstawą produkcji sera jest odpowiedniej jakości mleko. Zawartość w nim kazeiny oraz profil aminokwasowy determinują produkcję twarogu stąd niezwykle istotnym faktem jest odpowiedni dobór składników mlecznych. Nasza propozycja to wyselekcjonowana mieszanka mleczna poprawiająca jakość oraz wydajność dzięki czemu producent uzyskuje ujednolicenie i znormalizowanie swoich wyrobów bazujących na mleku. Proszek mleczny MORE CHEESE jest wystandaryzowanym produktem o określonych wartościach odżywczych i właściwościach organoleptycznych, dzięki którym producent może być pewny powtarzalności swoich produktów serowych.

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 MORECHEESE

- Półprodukt dedykowany dla branży serowarskiej.
- Mleczna kompozycja smakowa.
- Zawartość białka – min. 30%
- Niska zawartość tłuszczu – max. 1,5%.
- Zawartość wody – max. 4,5%.

KLUCZOWE APLIKACJE

- Produkcja twarogów.
- Produkcja serów dojrzewających.
- Produkcja wyrobów seropodobnych.

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 ZAMÓWIENI

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



Wizualizacja opakowania produktu.