

## 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. 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 MOREICE

Stworzona z myślą o przemyśle lodziarskim, mieszanka mleczna MORE ICE dostarcza niezbędnych cech organoleptycznych do gotowego wyrobu. Wystandaryzowana ilość białka uzupełnia mieszanki lodziarskie w oczekiwany profil aminokwasowy, a obniżona zawartość składników mineralnych zapewnia lepsze odczucie słodkości i mleczności. Nasz półprodukt charakteryzuje się bardzo dobrą przesypanyalnością, granulacją oraz rozpuszczalnością w gotowym miksie.

Wieloletnia praktyka i szeroka wiedza w zakresie mieszanek mlecznych pozwala nam dopasować każdy produkt pod oczekiwania klienta stąd gama funkcjonalnych półproduktów lodowych stale się poszerza.

## 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 MOREICE

- Częściowy lub całkowity zamiennik mleka odtłuszczonego w zależności od założonych parametrów końcowych.
- Poprawienie cech organoleptycznych produktu.
- Nadanie słodkości oraz mleczności.
- Bez dodatków stabilizatorów.
- Min. 14% białka w suchej masie.
- Zawartość tłuszczu – max. 1,5%.
- Zawartość wody – max. 4%.

## KLUCZOWE APLIKACJE

- Proszkowe bazy lodowe typu „soft” lub „hard”.
- Manufaktura cukiernicza.
- Wyroby słodkie typu „instant” (puddingi, kremy).
- Formuły piekarnicze.

## 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 ICE produkujemy zgodnie z zaakceptowaną przez klienta specyfikacją jakościową.



Wizualizacja opakowania produktu.