

O NAS

Polser to firma z wieloletnim doświadczeniem w dziedzinie produkcji komponentów mlecznych w proszku otrzymywanych 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 MORESKIM

Proponujemy Państwu MORE SKIM – będący unikatową kompozycją składników mlecznych w proszku. Odpowiedni dobór komponentów mlecznych pozwala na uzyskanie MORESKIM o zawartości białka 25%, 28%, 30% lub innej zgodnie z zamówieniem klienta. Wyselekcjonowany dobór składników najwyższej jakości pozwala na wyprodukowanie MORE SKIM o wyjątkowych cechach organoleptycznych. Proszek mleczny MORESKIM ze względu na swoje cechy może być składnikiem produktów takich jak: lody, słodycze, wyroby piekarnicze lub innych, o których zdecydował klient.

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 MORESKIM

- Jednorodny, sypki proszek otrzymany przez zmieszanie składników „na sucho”.
- Jednolita białokremowa barwa.
- Smak zbliżony do mleka odtłuszczonego w proszku.
- Łatwo miesza się z innymi proszkami mlecznymi.
- Typowa zawartość białka 25%, 28%, 30% lub inna na życzenie klienta.
- Zawartość tłuszczu max. 1,5%.
- Wilgotność max. 4%.
- Kwasowość max. 7°SH.

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

Nasze produkty pakowane są w wielowarstwowe worki z wewnętrzną wkładką foliową LDPE o masie netto 25 kg lub BIG BAG z tkaniny PP o masie netto 600–1200 kg lub innej zgodnie z życzeniem klienta.

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 SKIM produkujemy zgodnie z zaakceptowaną przez klienta specyfikacją jakościową.



Wizualizacja opakowania produktu.