

BUTTERMILK POWDER

Polser®



 POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny Morze Mleka Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION		Nr dokumentu/ Document No: MM-3/MA.01
		MAŚLANKA w PROSZKU BUTTERMILK POWDER		Data wydania/ Release date: 21.02.2023
Opracował/ Prepared by: Małgorzata Szymańska Specjalista ds. systemów jakości/ Quality Systems Specialist		Zweryfikował/ Verified by: Damian Małkiewicz Dyrektor ds. Produkcji/ Production Manager		Zatwierdził/ Approved by: Jan Brodziński Prezes Zarządu/CEO
				Wersja/ Version: 01 Strona/stron/Page/pages: 1/2

Składniki / Ingredients:	maślanka w proszku, / buttermilk powder,		
Pochodzenie składników/Origin of ingredients:	UE		
Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Zawartość wody / Moisture content [%]	Max 4,0	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość tłuszczu / Fat content [%]	4,0 – 8,0	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 1736:2010 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość białka / Protein content [%]	28 - 32	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Kwasowość SH / Acidity [SH]	Max 7	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/11 test is done by external accredited laboratory - once a year
Cząstki przypalone/ Scorched particles	disc A, A/B	In accordance with internal method - each batch	ADPI 1990P test is done by external accredited laboratory - once a year
Wskaźnik nierozpuszczalności/ Insolubility index [ml]	Max 1	In accordance with internal method- each batch	ISO 8156 IDF 129:2005 test is done by external accredited laboratory - once a year
Obecność antybiotyków i substancji hamujących / Antibiotics and inhibitory substances	Nieobecne / Absent	In accordance with internal method Twinsensor ^{BT} - each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Ogólna liczba bakterii [w 1g] / Total Plate Count [in 1g]	≤30 000 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM AEROBIC COUNT	PN-ISO 4833-1:2013-12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba E. coli [w 1g]/E. coli [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 7251:2006 /test is done by external accredited laboratory - once a year
Bakterie z grupy coli [w 1g]/ Coliforms [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 4832:2007 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Enterobacteriaceae [w 1g] /Enterobacteriaceae [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM ENTEROBACTERIACEAE	PN-ISO 21528-1:2017-08 test is done by external accredited laboratory -once a year
Liczba pleśni i drożdży [w 1g] / Moulds & Yeast [in 1g]	≤100 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM YEAST AND MOLD	PN-ISO 21527-2:2009 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Gronkowców koagulazododatnich [w 1g]/ Coagulase – positive Staphylococci [in 1 g]	≤10 cfu/g	PN-EN/ISO 6888-2:2001_A1:2004 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Salmonella [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 6579-1:2017-04 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Listeria monocytogenes [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 11290-1:2017-07 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Właściwości organoleptyczne / Oganoleptic parameters			
Barwa / Colour	Barwa białokremowa / White creamy colour		
Smak, zapach / Taste, flavour	Typowy, czysty, bez obcych posmaków i zapachów / Typical, pure, without any foreign taste and odor		
Wygląd i konsystencja / Appearance and consistency	Sypki proszek bez zbryleń, bez zanieczyszczeń mechanicznych / Free flowing powder, without lumps and impurities		
Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants			
Zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, melaminy, pestycydów, dioksyn, suma PCDD/F+PCB zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa UE – badanie jest wykonywane w akredytowanym laboratorium zewnętrznym raz w roku./ The content of heavy metals, aflatoxin M1, melamine, pesticides, dioxin, sum PCDD/F+PCB in accordance with applicable laws UE - test is done by external accredited laboratory - once a year			
Alergeny / Allergens		Obecność/Presence	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose)		Tak / Yes	
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ Cereals containing gluten and products thereof		Nie / No	
Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof		Nie / No	
Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / Peanuts and products thereof		Nie / No	
Orzechy i produkty pochodne / Nuts and products thereof		Nie / No	
Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof		Nie / No	
Soja i produkty pochodne / Soybeans and products thereof		Nie / No	
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof		Nie / No	
Seler i produkty pochodne/ Celery and products thereof		Nie/ No	
Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof		Nie / No	
Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and products thereof		Nie / No	
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products therefore		Nie / No	
Dwutlenek siarki i siarczyn w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO ₂		Nie / No	
Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof		Nie / No	

*Dokument sporządzony elektronicznie – akceptowany bez podpisu osób: sporządzającej i zatwierdzającej

* Document prepared electronically - accepted without signature of person: drafting and approving



 Polser POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny Morze Mleka Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION		Nr dokumentu/ Document No: MM-3/MA.01
		MAŚLANKA w PROSZKU BUTTERMILK POWDER		Data wydania/ Release date: 21.02.2023
Opracował/ Prepared by: Małgorzata Szymańska Specjalista ds. systemów jakości/ Quality Systems Specialist		Zweryfikował/ Verified by: Damian Małkiewicz Dyrektor ds. Produkcji/ Production Manager		Wersja/ Version: 01
				Strona/stron/Page/pages: 2/2
				Zatwierdził/ Approved by: Jan Brodziński Prezes Zarządu/CEO

Sposób pakowania / Way of packaging	
Opakowanie bezpośrednie / Immediate packaging	Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową LDPE / 25kg paper bag with foil LDPE inside/ Worek Big Bag 1000kg tkanina PP/Big Bag 1000kg PP fabric
Oznakowanie/ Marking	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej/ In accordance with applicable national law and the European Union law
Waga netto / Net weight	25kg/500 -1000kg
Data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i transportu/ Product shelf life, storage and transport conditions	
Trwałość produktu/ Product shelf life	max 18 miesięcy od daty produkcji / max 18 month from the date of production
Temperatura / Temperature	0-25°C
Wilgotność / Humidity	<75%
Produkt powinien być przechowywany w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności, czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości, w oryginalnym opakowaniu / The product should be stored intended for food storage in clean, dry and well-ventilated rooms, without any foreign odors, pests and their residues, in original bags	
Produkt należy przewozić w czystych środkach transportu, które powinny go zabezpieczać przed uszkodzeniem, zawilgoceniem oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia. / Product should be transported in clean means of transport and should be protected from damage, moisture and other harmful environmental influences.	
Przeznaczenie produktu / Intended use of product	
Przemysł spożywczy/ Food industry	
Deklaracja GMO / GMO Declaration	
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.	
Deklaracja radiacji/ Radiation declaration	
Produkt jest wolny od szkodliwych dla zdrowia skażeń radiologicznych /The product is free of harmful radiation	
Promieniowanie jonizacyjne/ Ionizing radiation	
Produkty nie są poddawane promieniowaniu jonizującemu / Products are not subjected to ionizing radiation	
Wartość odżywcza / Nutritional value	
w 100 g produktu / per 100g of product	
Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]	1763 kJ/ 421 kcal
Tłuszcz / Fat [g]	6,0
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	5,1
Węglowodany / Carbohydrates [g]	58,0
w tym cukry / of which sugars[g]	58,0
Białko / Protein [g]	30,0
Sól / Salt [g]	0,182
Informacje dodatkowe/ Additional information	
Produkt wytworzony zgodnie z zasadami GMP, GHP, HACCP oraz HALAL i KOSHER i spełnia wymagania polskiego i europejskiego prawa żywnościowego. Zakład posiada certyfikat FSSC 22000, certyfikat HALAL, certyfikat KOSHER. Product was manufactured in accordance with the principles of GMP, GHP, HACCP, HALAL and KOSHER and meet the requirements of Polish and European food law. Producer is certified with: FSSC 22000, HALAL, KOSHER.	

*Dokument sporządzony elektronicznie – akceptowany bez podpisu osób: sporządzającej i zatwierdzającej

* Document prepared electronically - accepted without signature of person: drafting and approving



 <p>POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń</p>	 <p>Zakład Produkcyjny Morze Mleka Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski</p>	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr dokumentu/ Document No: MM-3_MA.02
			Data wydania/ Release date: 21.02.2023
		MAŚLANKA w PROSZKU 11.30 BUTTERMILK POWDER 11.30	Wersja/ Version: 01
			Strona/stron/Page/pages: 1/2
Opracował/ Prepared by: Małgorzata Szymańska Specjalista ds. systemów jakości/ Quality Systems Specialist		Zweryfikował/ Verified by: Damian Małkiewicz Dyrektor ds. Produkcji/ Production Manager	Zatwierdził/ Approved by: Jan Brodziński Prezes Zarządu/CEO

Składniki / Ingredients:	maślanka w proszku / buttermilk powder		
Pochodzenie składników/Origin of ingredients:	UE		
Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Zawartość wody / Moisture content [%]	Max 4,0	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość tłuszczu / Fat content [%]	Min 11	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 1736:2010 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość białka w suchej masie / Protein content dry matter [%]	Min. 30	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Kwasowość SH / Acidity [SH]	Max 7	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/11 test is done by external accredited laboratory - once a year
Cząstki przypalone/ Scorched particles	disc A, A/B	In accordance with internal method - each batch	ADPI 1990P test is done by external accredited laboratory - once a year
Wskaźnik nierozpuszczalności/ Insolubility index [ml]	Max 1	In accordance with internal method- each batch	ISO 8156 IDF 129:2005 test is done by external accredited laboratory - once a year
Obecność antybiotyków i substancji hamujących / Antibiotics and inhibitory substances	Nieobecne / Absent	In accordance with internal method Twinsensor ^{BT} - each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Ogólna liczba bakterii [w 1g] / Total Plate Count [in 1g]	≤30 000 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM AEROBIC COUNT	PN-ISO 4833-1:2013-12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba E. coli [w 1g]/E. coli [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 7251:2006 /test is done by external accredited laboratory - once a year
Bakterie z grupy coli [w 1g]/ Coliforms [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 4832:2007 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Enterobacteriaceae [w 1g] /Enterobacteriaceae [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM ENTEROBACTERIACEAE	PN-ISO 21528-1:2017-08 test is done by external accredited laboratory -once a year
Liczba pleśni i drożdży [w 1g] / Moulds & Yeast [in 1g]	≤100 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM YEAST AND MOLD	PN-ISO 21527-2:2009 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Gronkowców koagulazododatnich [w 1g]/ Coagulase – positive Staphylococci [in 1g]	≤10 cfu/g	PN-EN/ISO 6888-2:2001_A1:2004 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Salmonella [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 6579-1:2017-04 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Listeria monocytogenes [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 11290-1:2017-07 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Właściwości organoleptyczne / Organoleptic parameters			
Barwa / Colour	Barwa białokremowa / White creamy colour		
Smak, zapach / Taste, flavour	Typowy, czysty, bez obcych posmaków i zapachów / Typical, pure, without any foreign taste and odor		
Wygląd i konsystencja / Appearance and consistency	Sypki proszek bez zbryleń, bez zanieczyszczeń mechanicznych / Free flowing powder, without lumps and impurities		
Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants			
Zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, melaminy, pestycydów, dioksyn, suma PCDD/F+PCB zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa UE – badanie jest wykonywane w akredytowanym laboratorium zewnętrznym raz w roku./ The content of heavy metals, aflatoxin M1, melamine, pesticides, dioxin, sum PCDD/F+PCB in accordance with applicable laws UE - test is done by external accredited laboratory - once a year			
Alergeny / Allergens		Obecność/Presence	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose)		Tak / Yes	
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ Cereals containing gluten and products thereof		Nie / No	
Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof		Nie / No	
Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / Peanuts and products thereof		Nie / No	
Orzechy i produkty pochodne / Nuts and products thereof		Nie / No	
Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof		Nie / No	
Soja i produkty pochodne / Soybeans and products thereof		Nie / No	
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof		Nie / No	
Seler i produkty pochodne/ Celery and products thereof		Nie/ No	
Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof		Nie / No	
Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and products thereof		Nie / No	
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products therefore		Nie / No	
Dwutlenek siarki i siarczyn w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO ₂		Nie / No	
Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof		Nie / No	

*Dokument sporządzony elektronicznie – akceptowany bez podpisu osób: sporządzającej i zatwierdzającej

* Document prepared electronically - accepted without signature of person: drafting and approving



 Polser POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Morze Mleka Zakład Produkcyjny Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION MAŚLANKA w PROSZKU 11.30 BUTTERMILK POWDER 11.30	Nr dokumentu/ Document No: MM-3_MA.02
			Data wydania/ Release date: 21.02.2023
			Wersja/ Version: 01
			Strona/stron/Page/pages: 2/2
Opracował/ Prepared by: Małgorzata Szymańska Specjalista ds. systemów jakości/ Quality Systems Specialist		Zweryfikował/ Verified by: Damian Małkiewicz Dyrektor ds. Produkcji/ Production Manager	Zatwierdził/ Approved by: Jan Brodziński Prezes Zarządu/CEO

Sposób pakowania / Way of packaging	
Opakowanie bezpośrednie / Immediate packaging	Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową LDPE / 25kg paper bag with foil LDPE inside/ Worek Big Bag 1000kg tkanina PP/Big Bag 1000kg PP fabric
Oznakowanie/ Marking	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej/ In accordance with applicable national law and the European Union law
Waga netto / Net weight	25kg/500 -1000kg
Data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i transportu/ Product shelf life, storage and transport conditions	
Trwałość produktu/ Product shelf life	18 miesięcy od daty produkcji / 18 months from the date of production
Temperatura / Temperature	0-25°C
Wilgotność / Humidity	<75%
Produkt powinien być przechowywany w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności, czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości, w oryginalnym opakowaniu / The product should be stored intended for food storage in clean, dry and well-ventilated rooms, without any foreign odors, pests and their residues, in original bags	
Produkt należy przewozić w czystych środkach transportu, które powinny zabezpieczać przed uszkodzeniem, zawilgoceniem oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia. Product should be transported in clean means of transport and should be protected from damage, moisture and other harmful environmental influences.	
Przeznaczenie produktu / Intended use of product	
Przemysł spożywczy/ Food industry	
Deklaracja GMO / GMO Declaration	
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.	
Deklaracja radiacji/ Radiation declaration	
Produkt jest wolny od szkodliwych dla zdrowia skażeń radiologicznych /The product is free of harmful radiation	
Promieniowanie jonizacyjne/ Ionizing radiation	
Produkty nie są poddawane promieniowaniu jonizującemu / Products are not subjected to ionizing radiation	
Wartość odżywcza / Nutritional value	
w 100 g produktu / per 100g of product	
Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]	1808 kJ/ 432 kcal
Tłuszcz / Fat [g]	11,0
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	8,2
Węglowodany / Carbohydrates [g]	51,0
w tym cukry / of which sugars[g]	51,0
Białko / Protein [g]	29,0
Sól / Salt [g]	0,175
Informacje dodatkowe/ Additional information	
Produkt wytworzony zgodnie z zasadami GMP, GHP, HACCP oraz HALAL i KOSHER i spełnia wymagania polskiego i europejskiego prawa żywnościowego. Zakład posiada certyfikat FSSC 22000, certyfikat HALAL, certyfikat KOSHER. Product was manufactured in accordance with the principles of GMP, GHP, HACCP, HALAL and KOSHER and meet the requirements of Polish and European food law. Producer is certified with: FSSC 22000, HALAL, KOSHER.	

*Dokument sporządzony elektronicznie – akceptowany bez podpisu osób: sporządzającej i zatwierdzającej

* Document prepared electronically - accepted without signature of person: drafting and approving

