

FAT FILLED MILK POWDER

Polser®



 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-8/F.03
		MLEKO NATŁUSZCZANE TŁUSZCZEM ROŚLINNYM 26/15 REGULAR FAT FILLED MILK POWDER 26/15 REGULAR		Data wydania/ Release date: 22.02.2023
				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:	mleko natłuszczone tłuszczem roślinnym 26/15 / fat filled milk powder 26/15 vegetable fat		
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 26	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 in dry matter [%]	Min 15	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 7,0	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	Kremowozółta do żółtego / creamy white to yellow		
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+PC 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	
Gorzycza i produkty pochodne / Mustard and products thereof		Nie / No	
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products therefore		Nie / No	
Dwutlenek siarki i siarczyny 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-8/F.03
		MLEKO NATŁUSZCZANE TŁUSZCZEM ROŚLINNYM 26/15 REGULAR FAT FILLED MILK POWDER 26/15 REGULAR		Data wydania/ Release date: 22.02.2023
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

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	12 miesięcy od daty produkcji / 12 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, 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 produkt 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	
Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]	w 100 g produktu / per 100g of product
Tłuszcz / Fat [g]	2102 kJ/503 kcal
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	26,0
Węglowodany / Carbohydrates [g]	10,5
w tym cukry / of which sugars [g]	55,0
Białko / Protein [g]	55,0
Sól / Salt [g]	14,5
	1,0
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-9/I.01
		PERMEAT SERWATKI W PROSZKU WHEY PERMEATE POWDER	Data wydania/ Release date: 22.02.2023
			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:	permeat serwatki w proszku (z mleka) /whey permeate (from milk)		
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 [%]	Max 1,0	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 [%]	3-8	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 7,0	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/11 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość laktozy / Lactose content [%]	Min 75,0	In accordance with internal method - each batch	ISO 5765 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 thereof		Nie / No	
Dwutlenek siarki i siarczyny 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-9/I.01
		PERMEAT SERWATKI W PROSZKU WHEY PERMEATE POWDER	Data wydania/ Release date: 22.02.2023
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 12 miesięcy od daty produkcji / max 12 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 zabezpieczać go 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]	1577 kJ/ 371 kcal
Tłuszcz / Fat [g]	1,0
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	<0,1
Węglowodany / Carbohydrates [g]	88,0
w tym cukry / of which sugars[g]	88,0
Białko / Protein [g]	4,0
Sól / Salt [g]	1,8

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.





 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-9/I.02
		DEMINEALIZOWANY PERMEAT SERWATKI W PROSZKU DEMINEALISED WHEY PERMEATE POWDER	Data wydania/ Release date: 22.02.2023
			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:	demineralizowany permeat słodkiej serwatki w proszku (z mleka) / demineralised sweet whey permeate powder (from milk)		
Pochodzenie składników/Origin of ingredients:	UE		
Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical parameters			
Stopień demineralizacji nie mniejszy niż 40%/ Demineralization degree no less than - 40%			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Zawartość wody / Moisture content [%]	Max 5,0	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość tłuszczu / Fat content [%]	Max 1,0	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 [%]	Max 5,0	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 7,5	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/11 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość laktozy / Lactose content [%]	Min 75,0	In accordance with internal method - each batch	ISO 5765 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	Syпки 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		
Gorzyczka i produkty pochodne / Mustard and products thereof	Nie / No		
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products thereof	Nie / No		
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ /	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-9/I.02
		DEMINERALIZOWANY PERMEAT SERWATKI W PROSZKU DEMINERALISED WHEY PERMEATE POWDER	Data wydania/ Release date: 22.02.2023
			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

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO ₂		
Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof		Nie / No
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 12 miesięcy od daty produkcji / max 12 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 zabezpieczać go 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]		1629 kJ/ 389 kcal
Tłuszcz / Fat [g]		1,0
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]		<0,1
Węglowodany / Carbohydrates [g]		95
w tym cukry / of which sugars [g]		95
Białko / Protein [g]		3,0
Sól / Salt [g]		0,50
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>	<p>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION</p>	<p>Nr dokumentu/ Document No: MM-9/I.03</p>
		<p>PERMEAT MLECZNY W PROSZKU MILK PERMEATE POWDER</p>	<p>Data wydania/ Release date: 22.02.2023</p>
<p>Opracował/ Prepared by: Małgorzata Szymańska Specjalista ds. systemów jakości/ Quality Systems Specialist</p>		<p>Zweryfikował/ Verified by: Damian Małkiewicz Dyrektor ds. Produkcji/ Production Manager</p>	<p>Zatwierdził/ Approved by: Jan Brodziński Prezes Zarządu/CEO</p>

Składniki / Ingredients:	permeat mleczny w proszku (z mleka) /milk permeate powder (from milk)		
Pochodzenie składników/Origin of ingredients:	UE		
Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Zawartość wody / Moisture content [%]	Max 5,0	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość tłuszczu / Fat content [%]	Max 1,5	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 [%]	Max 5,0	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 7,5	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/11 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość laktozy / Lactose content [%]	Min 75,0	In accordance with internal method - each batch	ISO 5765 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 thereof		Nie / No	
Dwutlenek siarki i siarczyny 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-9/I.03
		PERMEAT MLECZNY W PROSZKU MILK PERMEATE POWDER	Data wydania/ Release date: 22.02.2023
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 12 miesięcy od daty produkcji / max 12 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 zabezpieczać go 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	
Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]	w 100 g produktu / per 100g of product
Tłuszcz / Fat [g]	1422 kJ/340 kcal
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	0,5
Węglowodany / Carbohydrates [g]	<0,1
w tym cukry / of which sugars[g]	80,0
Białko / Protein [g]	80,0
Sól / Salt [g]	4,0
	0,65
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

