

# SWEET WHEY POWDER

---

Polser®



 <p>POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń</p>	 <p>Zakład Produkcyjny <b>Morze Mleka</b> Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski</p>	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b> <b>QUALITY SPECIFICATION</b>	Nr dokumentu/ Document No: <b>MM-4/S.01</b>
			Data wydania/ Release date: <b>17.02.2023</b>
		<b>SERWATKA SŁODKA w PROSZKU 01.11</b> <b>SWEET WHEY POWDER 01.11</b>	Wersja/ Version: <b>01</b>
			Strona/stron/Page/pages: <b>1/2</b>
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

<b>Składniki / Ingredients:</b>	serwatka słodka w proszku / sweet whey powder		
<b>Pochodzenie składników/Origin of ingredients:</b>	UE		
<b>Parametry fizyko-chemiczne/ Physical &amp; chemical parameters</b>			
<b>Kryteria/Criteria</b>	<b>Limity/Limits</b>	<b>Metoda / Method</b>	
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 1,5	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 [%]	Min 11	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość laktozy / Lactose content [%]	Min 70%	In accordance with internal method - each batch	PN-91-86364 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 TwinsensorBT- each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
<b>Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters</b>			
<b>Kryteria/Criteria</b>	<b>Limity/Limits</b>	<b>Metoda / Method</b>	
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 [w 1g] / Moulds [in 1g]	≤50 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 drożdży [w 1g] / Yeast [in 1g]	≤50 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	
<b>Właściwości organoleptyczne / Organoleptic parameters</b>			
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		
<b>Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants</b>			
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			
<b>Alergeny / Allergens</b>			<b>Obecność/Presence</b>
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 <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO <sub>2</sub>			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 Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny <b>Morze Mleka</b> Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b> <b>QUALITY SPECIFICATION</b>	Nr dokumentu/ Document No: <b>MM-4/S.01</b>
			Data wydania/ Release date: <b>17.02.2023</b>
		<b>SERWATKA SŁODKA w PROSZKU 01.11</b> <b>SWEET WHEY POWDER 01.11</b>	Wersja/ Version: <b>01</b>
			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

<b>Sposób pakowania / Way of packaging</b>	
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
<b>Data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i transportu/ Product shelf life, storage and transport conditions</b>	
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 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.	
<b>Przeznaczenie produktu / Intended use of product</b>	
Przemysł spożywczy/ Food industry	
<b>Deklaracja GMO / GMO Declaration</b>	
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.	
<b>Deklaracja radiacji/ Radiation declaration</b>	
Produkt jest wolny od szkodliwych dla zdrowia skażeń radiologicznych /The product is free of harmful radiation	
<b>Promieniowanie jonizacyjne/ Ionizing radiation</b>	
Produkty nie są poddawane promieniowaniu jonizującemu / Products are not subjected to ionizing radiation	
<b>Wartość odżywcza / Nutritional value</b>	
Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]	<b>w 100 g produktu / per 100g of product</b> 1553 kJ/ 371 kcal
Tłuszcz / Fat [g]	1,5
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	0,9
Węglowodany / Carbohydrates [g]	75,0
w tym cukry / of which sugars[g]	75,0
Białko / Protein [g]	11,0
Sól / Salt [g]	1,32
<b>Informacje dodatkowe/ Additional information</b>	
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>	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b> <b>QUALITY SPECIFICATION</b>	Nr dokumentu/ Document No: <b>MM-4/S.09</b>
		<b>SERWATKA DEMINERALIZOWANA w PROSZKU 50</b> <b>DEMINERALIZED WHEY POWDER 50</b>	Data wydania/ Release date: <b>17.02.2023</b>
Opracował/ Prepared by: Małgorzata Szymańska Specjalista ds. systemów jakości / Quality Systems Specialist		Zweryfikował/ Verified by: Damian Małkiewicz Dyrektor ds. Produkcji/ Production Manager	Wersja/ Version: <b>01</b> Strona/stron/Page/pages: 1/2
			Zatwierdził/ Approved by: Jan Brodziński Prezes Zarządu / CEO

<b>Składniki / Ingredients:</b>	serwatka demineralizowana w proszku 50% / demineralized whey powder 50%		
<b>Pochodzenie składników/Origin of ingredients:</b>	UE		
<b>Parametry fizyko-chemiczne/ Physical &amp; chemical parameters</b>			
Stopień demineralizacji nie mniejszy niż 50%/ Demineralization degree no less than 50%			
<b>Kryteria/Criteria</b>	<b>Limity/Limits</b>	<b>Metoda / Method</b>	
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 1,5	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 1736:2010 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość białka w suchej masie / Protein content d.m. [%]	Min 11	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 <sup>BT</sup> - each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
<b>Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters</b>			
<b>Kryteria/Criteria</b>	<b>Limity/Limits</b>	<b>Metoda / Method</b>	
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	
<b>Właściwości organoleptyczne / Oganoleptic parameters</b>			
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		
<b>Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants</b>			
Zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, melaminy, pestycydów, dioksyn, suma PCDD/F+PCB radionuklidów Cs 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 radionuclides Cs in accordance with applicable laws UE - test is done by external accredited laboratory - once a year			
<b>Alergeny / Allergens</b>	<b>Obecność/Presence</b>		
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 <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO <sub>2</sub>	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 Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny Morze Mleka Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b> <b>QUALITY SPECIFICATION</b>	Nr dokumentu/ Document No: <b>MM-4/S.09</b>
		<b>SERWATKA DEMINERALIZOWANA w PROSZKU 50</b> <b>DEMINERALIZED WHEY POWDER 50</b>	Data wydania/ Release date: <b>17.02.2023</b>
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: <b>01</b> Strona/stron/Page/pages: 2/2

<b>Sposób pakowania / Way of packaging</b>	
Opakowanie bezpośrednie / Immediate packaging	Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową LDPE / 25kg paper bag with foil LDPE inside/ 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
<b>Data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i transportu/ Product shelf life, storage and transport conditions</b>	
Trwałość produktu/ Product shelf life	1 rok od daty produkcji / 1 year from the date of production
Temperatura / Temperature	15-25°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 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.	
<b>Przeznaczenie produktu / Intended use of product</b>	
Przemysł spożywczy/ Food industry	
<b>Deklaracja GMO / GMO Declaration</b>	
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.	
<b>Deklaracja radiacji/ Radiation declaration</b>	
Produkt jest wolny od szkodliwych dla zdrowia skażeń radiologicznych /The product is free of harmful radiation	
<b>Promieniowanie jonizacyjne/ Ionizing radiation</b>	
Produkty nie są poddawane promieniowaniu jonizującemu / Products are not subjected to ionizing radiation	
<b>Wartość odżywcza / Nutritional value</b>	<b>w 100 g produktu / per 100g of product</b>
Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]	1490 kJ/ 356 kcal
Tłuszcz / Fat [g]	1,5
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	0,9
Węglowodany / Carbohydrates [g]	70,0
w tym cukry / of which sugars[g]	70,0
Białko / Protein [g]	12,0
Sól / Salt [g]	1,6
<b>Informacje dodatkowe/ Additional information</b>	
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

 POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny <b>Morze Mleka</b> Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b> <b>QUALITY SPECIFICATION</b> <b>IZOLAT BIAŁEK SERWATKOWYCH INSTANT 90</b> <b>INSTANT WHEY PROTEIN ISOLATE 90</b>	Nr dokumentu/ Document No: <b>MM-4/S.10</b>
			Data wydania/ Release date: <b>17.02.2023</b>
Opracował/ Prepared by: Małgorzata Szymańska Specjalista ds. systemów jakości / Quality Systems Specialist		Zweryfikował/ Verified by: Damian Małkiewicz Dyrektor ds. Produkcji/ Production Manager	Wersja/ Version: <b>01</b> Strona/stron/Page/pages: 1/2
		Zatwierdził/ Approved by: Jan Brodziński Prezes Zarządu/CEO	



<b>Składniki / Ingredients:</b>	izolat białek serwatkowych w proszku, lecytyna słonecznikowa / whey protein isolate, sunflower lecithin		
<b>Pochodzenie składników/Origin of ingredients:</b>	UE		
<b>Parametry fizyko-chemiczne/ Physical &amp; chemical parameters</b>			
<b>Kryteria/Criteria</b>	<b>Limity/Limits</b>	<b>Metoda / Method</b>	
Zawartość wody / Moisture content [%]	Max 5,5	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 Metoda Gerbera/ Gerber's method	PN-EN ISO 1736:2010 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość białka w suchej masie / Protein content dry basis [%]	90 ±1	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 <sup>BT</sup> - each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
<b>Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters</b>			
<b>Kryteria/Criteria</b>	<b>Limity/Limits</b>	<b>Metoda / Method</b>	
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
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	
<b>Właściwości organoleptyczne / Organoleptic parameters</b>			
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		
<b>Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants</b>			
Zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, pestycydów, dioksyn, suma PCDD/F+PCB, azotanów, azotynów zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa UE – badanie jest wykonywane w akredytowanym laboratorium zewnętrznym raz w roku./ The content of heavy metals, aflatoxin M1, pesticides, dioxin, sum PCDD/F+PCB, nitrates, nitrites in accordance with applicable laws UE - test is done by external accredited laboratory - once a year			
<b>Alergeny / Allergens</b>			<b>Obecność/Presence</b>
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 <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO <sub>2</sub>			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





 <b>Polser</b> POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny <b>Morze Mleka</b> Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b> <b>QUALITY SPECIFICATION</b> <b>IZOLAT BIAŁEK SERWATKOWYCH INSTANT 90</b> <b>INSTANT WHEY PROTEIN ISOLATE 90</b>	Nr dokumentu/ Document No: <b>MM-4/S.10</b>
			Data wydania/ Release date: <b>17.02.2023</b>
			Wersja/ Version: <b>01</b>
			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

<b>Sposób pakowania / Way of packaging</b>	
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
<b>Data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i transportu/ Product shelf life, storage and transport conditions</b>	
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 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.	
<b>Przeznaczenie produktu / Intended use of product</b>	
Przemysł spożywczy/ Food industry	
<b>Deklaracja GMO / GMO Declaration</b>	
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.	
<b>Promieniowanie jonizacyjne/ Ionizing radiation</b>	
Produkty nie są poddawane promieniowaniu jonizującemu / Products are not subjected to ionizing radiation	
<b>Wartość odżywcza / Nutritional value</b>	<b>w 100 g produktu / per 100g of product</b>
Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]	1549 kJ/370 kcal
Tłuszcz / Fat [g]	0,9
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	0,3
Węglowodany / Carbohydrates [g]	2,5
w tym cukry / of which sugars [g]	0,9
Białko / Protein [g]	88,0
Sól / Salt [g]	0,624
<b>Informacje dodatkowe/ Additional information</b>	
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>	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b> <b>QUALITY SPECIFICATION</b>	Nr dokumentu/ Document No: <b>MM-4/S.11</b>
		<b>SERWATKA DEMINERALIZOWANA w PROSZKU 90</b> <b>DEMINERALIZED WHEY POWDER 90</b>	Data wydania/ Release date: <b>21.02.2023</b>
			Wersja/ Version: <b>01</b>
			Strona/stron/Page/pages: <b>1/2</b>
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	

<b>Składniki / Ingredients:</b>	serwatka demineralizowana w proszku 90% / demineralized whey powder 90%		
<b>Pochodzenie składników/Origin of ingredients:</b>	UE		
<b>Parametry fizyko-chemiczne/ Physical &amp; chemical parameters</b>			
Stopień demineralizacji nie mniejszy niż - 90%/ Demineralization degree no less than - 90%			
<b>Kryteria/Criteria</b>	<b>Limity/Limits</b>	<b>Metoda / Method</b>	
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 1,5	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 1736:2010 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość białka w suchej masie / Protein content d.m. [%]	Min 11	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość laktozy / Lactose content [%]	Min 75	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/36 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 <sup>BT</sup> - each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
<b>Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters</b>			
<b>Kryteria/Criteria</b>	<b>Limity/Limits</b>	<b>Metoda / Method</b>	
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	
<b>Właściwości organoleptyczne / Oganoleptic parameters</b>			
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		
<b>Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants</b>			
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, pesticides, dioxin, sum PCDD/F+PCB in accordance with applicable laws UE - test is done by external accredited laboratory - once a year			
<b>Alergeny / Allergens</b>	<b>Obecność/Presence</b>		
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose)	<b>Tak / Yes</b>		
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 <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO <sub>2</sub>	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 Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny <b>Morze Mleka</b> Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b> <b>QUALITY SPECIFICATION</b>	Nr dokumentu/ Document No: <b>MM-4/S.11</b>
		<b>SERWATKA DEMINERALIZOWANA w PROSZKU 90</b> <b>DEMINERALIZED WHEY POWDER 90</b>	Data wydania/ Release date: <b>21.02.2023</b>
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: <b>01</b> Strona/stron/Page/pages: 2/2

<b>Sposób pakowania / Way of packaging</b>	
Opakowanie bezpośrednie / Immediate packaging	Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową LDPE / 25kg paper bag with foil LDPE inside/ 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
<b>Data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i transportu/ Product shelf life, storage and transport conditions</b>	
Trwałość produktu/ Product shelf life	1 rok od daty produkcji / 1 year from the date of production
Temperatura / Temperature	15-25°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 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.	
<b>Przeznaczenie produktu / Intended use of product</b>	
Przemysł spożywczy/ Food industry	
<b>Deklaracja GMO / GMO Declaration</b>	
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.	
<b>Deklaracja radiacji/ Radiation declaration</b>	
Produkt jest wolny od szkodliwych dla zdrowia skażeń radiologicznych /The product is free of harmful radiation	
<b>Promieniowanie jonizacyjne/ Ionizing radiation</b>	
Produkty nie są poddawane promieniowaniu jonizującemu / Products are not subjected to ionizing radiation	
<b>Wartość odżywcza / Nutritional value</b>	<b>w 100 g produktu / per 100g of product</b>
Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]	1650 kJ/ 394 kcal
Tłuszcz / Fat [g]	1,0
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	0,87
Węglowodany / Carbohydrates [g]	85,0
w tym cukry / of which sugars[g]	85,0
Białko / Protein [g]	10,0
Sól / Salt [g]	1,028
<b>Informacje dodatkowe/ Additional information</b>	
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>	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b> <b>QUALITY SPECIFICATION</b>	Nr dokumentu/ Document No: <b>MM-4/S.12</b>
		<b>SERWATKA DEMINERALIZOWANA w PROSZKU 70</b> <b>DEMINERALIZED WHEY POWDER 70</b>	Data wydania/ Release date: <b>21.02.2023</b>
			Wersja/ Version: <b>01</b>
			Strona/stron/Page/pages: <b>1/2</b>
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	

<b>Składniki / Ingredients:</b>	serwatka demineralizowana w proszku 70% / demineralized whey powder 70%		
<b>Pochodzenie składników/Origin of ingredients:</b>	UE		
<b>Parametry fizyko-chemiczne/ Physical &amp; chemical parameters</b>			
Stopień demineralizacji nie mniejszy niż 70% / Demineralization degree no less than - 70%			
<b>Kryteria/Criteria</b>	<b>Limity/Limits</b>	<b>Metoda / Method</b>	
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 1,5	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 1736:2010 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość białka w suchej masie / Protein content d.m. [%]	Min 11	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość laktozy / Lactose content [%]	Min 70	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/36 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 <sup>BT</sup> - each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
<b>Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters</b>			
<b>Kryteria/Criteria</b>	<b>Limity/Limits</b>	<b>Metoda / Method</b>	
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	
<b>Właściwości organoleptyczne / Oganoleptic parameters</b>			
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		
<b>Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants</b>			
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			
<b>Alergeny / Allergens</b>	<b>Obecność/Presence</b>		
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 <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO <sub>2</sub>	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 Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny <b>Morze Mleka</b> Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b> <b>QUALITY SPECIFICATION</b>	Nr dokumentu/ Document No: <b>MM-4/S.12</b>
		<b>SERWATKA DEMINERALIZOWANA w PROSZKU 70</b> <b>DEMINERALIZED WHEY POWDER 70</b>	Data wydania/ Release date: <b>21.02.2023</b>
Opracował/ Prepared by: Małgorzata Szymańska Specjalista ds. systemów jakości / Quality Systems Specialist		Zweryfikował/ Verified by: Damian Małkiewicz Dyrektor ds. Produkcji/ Production Manager	Wersja/ Version: <b>01</b> Strona/stron/Page/pages: 2/2
			Zatwierdził/ Approved by: Jan Brodziński Prezes Zarządu / CEO

<b>Sposób pakowania / Way of packaging</b>	
Opakowanie bezpośrednie / Immediate packaging	Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową LDPE / 25kg paper bag with foil LDPE inside/ 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
<b>Data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i transportu/ Product shelf life, storage and transport conditions</b>	
Trwałość produktu/ Product shelf life	1 rok od daty produkcji / 1 year from the date of production
Temperatura / Temperature	15-25°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 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.	
<b>Przeznaczenie produktu / Intended use of product</b>	
Przemysł spożywczy/ Food industry	
<b>Deklaracja GMO / GMO Declaration</b>	
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.	
<b>Deklaracja radiacji/ Radiation declaration</b>	
Produkt jest wolny od szkodliwych dla zdrowia skażeń radiologicznych /The product is free of harmful radiation	
<b>Promieniowanie jonizacyjne/ Ionizing radiation</b>	
Produkty nie są poddawane promieniowaniu jonizującemu / Products are not subjected to ionizing radiation	
<b>Wartość odżywcza / Nutritional value</b>	
<b>Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]</b>	<b>w 100 g produktu / per 100g of product</b>
Tłuszcz / Fat [g]	1482 kJ/ 354 kcal
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	1,0
Węglowodany / Carbohydrates [g]	0,87
w tym cukry / of which sugars[g]	75,0
Białko / Protein [g]	75,0
Sól / Salt [g]	10,0
	1,012
<b>Informacje dodatkowe/ Additional information</b>	
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>	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b> <b>QUALITY SPECIFICATION</b>	Nr dokumentu/ Document No: <b>MM-4/S.13</b>
		<b>SERWATKA DEMINERALIZOWANA w PROSZKU 40</b> <b>DEMINERALIZED WHEY POWDER 40</b>	Data wydania/ Release date: <b>21.02.2023</b>
			Wersja/ Version: <b>01</b>
			Strona/stron/Page/pages: <b>1/2</b>
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	

<b>Składniki / Ingredients:</b>	serwatka demineralizowana w proszku 40% / demineralized whey powder 40%		
<b>Pochodzenie składników/Origin of ingredients:</b>	UE		
<b>Parametry fizyko-chemiczne/ Physical &amp; chemical parameters</b>			
Stopień demineralizacji nie mniejszy niż 40% / Demineralization degree no less than - 40%			
<b>Kryteria/Criteria</b>	<b>Limity/Limits</b>	<b>Metoda / Method</b>	
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 3,0	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 1736:2010 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość białka w suchej masie / Protein content d.m. [%]	Min 11	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość laktozy / Lactose content [%]	Min 65	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/36 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	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year	
<b>Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters</b>			
<b>Kryteria/Criteria</b>	<b>Limity/Limits</b>	<b>Metoda / Method</b>	
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	
<b>Właściwości organoleptyczne / Oganoleptic parameters</b>			
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		
<b>Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants</b>			
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			
<b>Alergeny / Allergens</b>	<b>Obecność/Presence</b>		
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 siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO <sub>2</sub>	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 Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny <b>Morze Mleka</b> Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b> <b>QUALITY SPECIFICATION</b>	Nr dokumentu/ Document No: <b>MM-4/S.13</b>
		<b>SERWATKA DEMINERALIZOWANA w PROSZKU 40</b> <b>DEMINERALIZED WHEY POWDER 40</b>	Data wydania/ Release date: <b>21.02.2023</b>
Opracował/ Prepared by: Małgorzata Szymańska Specjalista ds. systemów jakości / Quality Systems Specialist		Zweryfikował/ Verified by: Damian Małkiewicz Dyrektor ds. Produkcji/ Production Manager	Wersja/ Version: <b>01</b>
			Strona/stron/Page/pages: 2/2
			Zatwierdził/ Approved by: Jan Brodziński Prezes Zarządu / CEO

<b>Sposób pakowania / Way of packaging</b>	
Opakowanie bezpośrednie / Immediate packaging	Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową LDPE / 25kg paper bag with foil LDPE inside/ 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
<b>Data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i transportu/ Product shelf life, storage and transport conditions</b>	
Trwałość produktu/ Product shelf life	1 rok od daty produkcji / 1 year from the date of production
Temperatura / Temperature	15-25°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 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.	
<b>Przeznaczenie produktu / Intended use of product</b>	
Przemysł spożywczy/ Food industry	
<b>Deklaracja GMO / GMO Declaration</b>	
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.	
<b>Deklaracja radiacji/ Radiation declaration</b>	
Produkt jest wolny od szkodliwych dla zdrowia skażeń radiologicznych /The product is free of harmful radiation	
<b>Promieniowanie jonizacyjne/ Ionizing radiation</b>	
Produkty nie są poddawane promieniowaniu jonizującemu / Products are not subjected to ionizing radiation	
<b>Wartość odżywcza / Nutritional value</b>	
<b>Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]</b>	<b>w 100 g produktu / per 100g of product</b>
Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]	1432 kJ/ 342 kcal
Tłuszcz / Fat [g]	1,5
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	1,02
Węglowodany / Carbohydrates [g]	70,0
w tym cukry / of which sugars [g]	70,0
Białko / Protein [g]	10,0
Sól / Salt [g]	1,012
<b>Informacje dodatkowe/ Additional information</b>	
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

