

WHOLE MILK POWDER

Polser®



 POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny Morze Mleka Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr dokumentu/ Document No: MM-1/MP.01
			Data wydania/ Release date: 20.02.2023
		MLEKO PEŁNE w PROSZKU WHOLE MILK POWDER	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 pełne w proszku / whole milk powder		
Pochodzenie składników/Origin of ingredients:	UE		
Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Zawartość wody / Moisture content [%]	Max 4,0	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość tłuszczu / Fat content [%]	Min 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 / Protein content [%]	Min 26	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Kwasowość SH / Acidity [SH]	Max 7	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/11 test is done by external accredited laboratory - once a year
Cząstki przypalone/ Scorched particles	disc A, A/B	In accordance with internal method - each batch	ADPI 1990P test is done by external accredited laboratory - once a year
Wskaźnik nierozpuszczalności/ Insolubility index [ml]	Max 1	In accordance with internal method- each batch	ISO 8156 IDF 129:2005 test is done by external accredited laboratory - once a year
Obecność antybiotyków i substancji hamujących / Antibiotics and inhibitory substances	Nieobecne / Absent	In accordance with internal method Twinsensor ^{BT} - each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Ogólna liczba bakterii [w 1g] / Total Plate Count [in 1g]	≤30 000 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM AEROBIC COUNT	PN-ISO 4833-1:2013-12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba E. coli [w 1g]/E. coli [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 7251:2006 /test is done by external accredited laboratory - once a year
Bakterie z grupy coli [w 1g]/ Coliforms [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 4832:2007 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Enterobacteriaceae [w 1g] /Enterobacteriaceae [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM ENTEROBACTERIACEAE	PN-ISO 21528-1:2017-08 test is done by external accredited laboratory -once a year
Liczba pleśni i drożdży [w 1g] / Moulds & Yeast [in 1g]	≤100 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM YEAST AND MOLD	PN-ISO 21527-2:2009 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Gronkowców koagulazododatnich [w 1g]/ Coagulase – positive Staphylococci [in 1g]	≤10 cfu/g	PN-EN/ISO 6888-2:2001_A1:2004 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Salmonella [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 6579-1:2017-04 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Listeria monocytogenes [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 11290-1:2017-07 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Właściwości organoleptyczne / Oganoleptic parameters			
Barwa / Colour	Barwa białokremowa / White creamy colour		
Smak, zapach / Taste, flavour	Typowy, czysty, bez obcych posmaków i zapachów / Typical, pure, without any foreign taste and odor		
Wygląd i konsystencja / Appearance and consistency	Sypki proszek bez zbyrleń, 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, 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, melamine, pesticides, dioxin, sum PCDD/F+PCB, nitrates, nitrites in accordance with applicable laws UE - test is done by external accredited laboratory - once a year			
Alergeny / Allergens	Obecność/Presence		
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose)	Tak / Yes		
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ Cereals containing gluten and products thereof	Nie / No		
Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof	Nie / No		
Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / Peanuts and products thereof	Nie / No		
Orzechy i produkty pochodne / Nuts and products thereof	Nie / No		
Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof	Nie / No		
Soja i produkty pochodne / Soybeans and products thereof	Nie / No		
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof	Nie / No		
Seler i produkty pochodne/ Celery and products thereof	Nie/ No		
Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof	Nie / No		
Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and products thereof	Nie / No		
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products therefore	Nie / No		
Dwutlenek siarki i 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 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-1/MP.01**

Data wydania/ Release date:
20.02.2023

MLEKO PEŁNE w PROSZKU WHOLE MILK POWDER

Wersja/ Version: **01**

Strona/stron/Page/pages: 2/2

Opracował/ Prepared by:
Małgorzata Szymańska
Specjalista ds. systemów jakości/
Quality Systems Specialist

Zweryfikował/ Verified by:
Damian Małkiewicz
Dyrektor ds. Produkcji/
Production Manager

Zatwierdził/ Approved by:
Jan Brodziński
Prezes Zarządu/CEO

Sposób pakowania / Way of packaging

Opakowanie bezpośrednie / Immediate packaging	Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową LDPE / 25kg paper bag with foil LDPE inside/ Worek Big Bag 1000kg tkanina PP/Big Bag 1000kg PP fabric
Oznakowanie/ Marking	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej/ In accordance with applicable national law and the European Union law
Waga netto / Net weight	25kg/500 -1000kg

Data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i transportu/ Product shelf life, storage and transport conditions

Trwałość produktu/ Product shelf life	18 miesięcy od daty produkcji / 18 months from the date of production
Temperatura / Temperature	0-25°C
Wilgotność / Humidity	<75%

Produkt powinien być przechowywany w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności, czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości, w oryginalnym opakowaniu / The product should be stored intended for food storage in clean, dry and well-ventilated rooms, without any foreign odors, pests and their residues, in original bags

Produkt należy przewozić w czystych środkach transportu które powinny zabezpieczać 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	w 100 g produktu / per 100g of product
Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]	2072,0 kJ/495 kcal
Tłuszcz / Fat [g]	26,0
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	18,0
Węglowodany / Carbohydrates [g]	38,5
w tym cukry / of which sugars [g]	38,5
Białko / Protein [g]	26,0
Sól / Salt [g]	0,9

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



 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-1/MP.02
		MLEKO PEŁNE w PROSZKU 26.24 FULL CREAM MILK POWDER 26.24	Data wydania/ Release date: 20.02.2023
			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 pełne w proszku, proszki mleczne /whole milk powder, milk powders		
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 dry matter [%]	Min 24	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 ^{®T} - 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 / 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 odour		
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, 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, melamine, pesticides, dioxin, sum PCDD/F+PCB, nitrates, nitrites 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-1/MP.02
			Data wydania/ Release date: 20.02.2023
		MLEKO PEŁNE w PROSZKU 26.24 FULL CREAM MILK POWDER 26.24	Wersja/ Version: 01
			Strona/stron/Page/pages: 2/2
Opracował/ Prepared by: Małgorzata Szymańska Specjalista ds. systemów jakości/ Quality Systems Specialist		Zweryfikował/ Verified by: Damian Małkiewicz Dyrektor ds. Produkcji/ Production Manager	Zatwierdził/ Approved by: Jan Brodziński Prezes Zarządu/CEO

Sposób pakowania / Way of packaging	
Opakowanie bezpośrednie / Immediate packaging	Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową LDPE / 25kg paper bag with foil LDPE inside/ Worek Big Bag 1000kg tkanina PP/Big Bag 1000kg PP fabric
Oznakowanie/ Marking	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej/ In accordance with applicable national law and the European Union law
Waga netto / Net weight	25kg/500 -1000kg
Data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i transportu/ Product shelf life, storage and transport conditions	
Trwałość produktu/ Product shelf life	18 miesięcy od daty produkcji / 18 months from the date of production
Temperatura / Temperature	0-25°C
Wilgotność / Humidity	<75%
Produkt powinien być przechowywany w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności, czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości, w oryginalnym opakowaniu / The product should be stored intended for food storage in clean, dry and well-ventilated rooms, without any foreign odors, pests and their residues, in original bags	
Produkt należy przewozić w czystych środkach transportu które powinny zabezpieczać 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	w 100 g produktu / per 100g of product
Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]	2042,0kJ/487 kcal
Tłuszcz / Fat [g]	26,0
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	18,0
Węglowodany / Carbohydrates [g]	38,5
w tym cukry / of which sugars[g]	38,5
Białko / Protein [g]	23,5
Sól / Salt [g]	0,9
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.	



 <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-1/MP.04
		MLEKO PEŁNE W PROSZKU 26.18 FULL CREAM MILK POWDER 26.18	Data wydania/ Release date: 20.02.2023
			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 pełne w proszku, proszki mleczne /whole milk powder, milk powders		
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 dry matter [%]	Min 18	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Kwasowość SH / Acidity [SH]	Max 7	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/11 test is done by external accredited laboratory - once a year
Cząstki przypalone/ Scorched particles	disc A, A/B	In accordance with internal method - each batch	ADPI 1990P test is done by external accredited laboratory - once a year
Wskaźnik nierozpuszczalności/ Insolubility index [ml]	Max 1	In accordance with internal method- each batch	ISO 8156 IDF 129:2005 test is done by external accredited laboratory - once a year
Obecność antybiotyków i substancji hamujących / Antibiotics and inhibitory substances	Nieobecne / Absent	In accordance with internal method Twinsensor ^{BT} - each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Ogólna liczba bakterii [w 1g] / Total Plate Count [in 1g]	≤30 000 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM AEROBIC COUNT	PN-ISO 4833-1:2013-12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba E. coli [w 1g]/E. coli [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 7251:2006 /test is done by external accredited laboratory - once a year
Bakterie z grupy coli [w 1g]/ Coliforms [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 4832:2007 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Enterobacteriaceae [w 1g] /Enterobacteriaceae [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM ENTEROBACTERIACEAE	PN-ISO 21528-1:2017-08 test is done by external accredited laboratory -once a year
Liczba pleśni i drożdży [w 1g] / Moulds & Yeast [in 1g]	≤100 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM YEAST AND MOLD	PN-ISO 21527-2:2009 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Gronkowców koagulazododatnich [w 1g]/ Coagulase – positive Staphylococci [in 1g]	≤10 cfu/g	PN-EN/ISO 6888-2:2001_A1:2004 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Salmonella [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 6579-1:2017-04 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Listeria monocytogenes [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 11290-1:2017-07 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Właściwości organoleptyczne / Organoleptic parameters			
Barwa / Colour	Barwa białokremowa / White creamy colour		
Smak, zapach / Taste, flavour	Typowy, czysty, bez obcych posmaków i zapachów / Typical, pure, without any foreign taste and odor		
Wygląd i konsystencja / Appearance and consistency	Sypki proszek bez zbryleń, bez zanieczyszczeń mechanicznych / Free flowing powder, without lumps and impurities		
Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants			
Zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, melaminy, pestycydów, dioksyn, suma PCDD/F+PCB, 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, melamine, pesticides, dioxin, sum PCDD/F+PCB, nitrates, nitrites in accordance with applicable laws UE - test is done by external accredited laboratory - once a year			
Alergeny / Allergens			Obecność/Presence
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose)			Tak / Yes
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ Cereals containing gluten and products thereof			Nie / No
Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof			Nie / No
Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / Peanuts and products thereof			Nie / No
Orzechy i produkty pochodne / Nuts and products thereof			Nie / No
Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof			Nie / No
Soja i produkty pochodne / Soybeans and products thereof			Nie / No
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof			Nie / No
Seler i produkty pochodne/ Celery and products thereof			Nie/ No
Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof			Nie / No
Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and products thereof			Nie / No
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products therefore			Nie / No
Dwutlenek siarki i siarczyn w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO2/ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO2			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-1/MP.04
		MLEKO PEŁNE W PROSZKU 26.18 FULL CREAM MILK POWDER 26.18		Data wydania/ Release date: 20.02.2023
				Wersja/ Version: 01
				Strona/stron/Page/pages: 2/2
Opracował/ Prepared by: Małgorzata Szymańska Specjalista ds. systemów jakości/ Quality Systems Specialist		Zweryfikował/ Verified by: Damian Małkiewicz Dyrektor ds. Produkcji/ Production Manager		Zatwierdził/ Approved by: Jan Brodziński Prezes Zarządu/CEO

Sposób pakowania / Way of packaging	
Opakowanie bezpośrednie / Immediate packaging	Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową LDPE / 25kg paper bag with foil LDPE inside/ Worek Big Bag 1000kg tkanina PP/Big Bag 1000kg PP fabric
Oznakowanie/ Marking	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej/ In accordance with applicable national law and the European Union law
Waga netto / Net weight	25kg/500 -1000kg
Data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i transportu/ Product shelf life, storage and transport conditions	
Trwałość produktu/ Product shelf life	12 miesięcy od daty produkcji / 12 months from the date of production
Temperatura / Temperature	0-25°C
Wilgotność / Humidity	<75%
Produkt powinien być przechowywany w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności, czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości, w oryginalnym opakowaniu / The product should be stored intended for food storage in clean, dry and well-ventilated rooms, without any foreign odors, pests and their residues, in original bags	
Produkt należy przewozić w czystych środkach transportu które powinny zabezpieczać 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	
w 100 g produktu / per 100g of product	
Wartość energetyczna / Energy value [kJ/kcal]	2033,0kJ/484 kcal
Tłuszcz / Fat [g]	26,0
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	18,0
Węglowodany / Carbohydrates [g]	43,0
w tym cukry / of which sugars[g]	43,0
Białko / Protein [g]	17,5
Sól / Salt [g]	0,9
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





 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-1/MP.05
		MLEKO PEŁNE W PROSZKU WYSOKO OGRZEWANE WHOLE MILK POWDER HIGH HEAT		Data wydania/ Release date: 20.02.2023
				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 pełne w proszku / whole milk powder		
Pochodzenie składników/Origin of ingredients:	UE		
Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Zawartość wody / Moisture content [%]	Max 4,0	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość tłuszczu / Fat content [%]	Min 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 / Protein content [%]	Min 26	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
WPN [mgN/g]	<1,4	ADPI916:2009 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 / 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	Sypek 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, azotanów, azotanów 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, nitrates, nitrites 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-1/MP.05
		MLEKO PEŁNE W PROSZKU WYSOKO OGRZEWANE WHOLE MILK POWDER HIGH HEAT	Data wydania/ Release date: 20.02.2023
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/ Big Bag 1000kg tkanina PP/Big Bag 1000kg PP fabric
Oznakowanie/ Marking	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej/ In accordance with applicable national law and the European Union law
Waga netto / Net weight	25kg/500 -1000kg
Data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i transportu/ Product shelf life, storage and transport conditions	
Trwałość produktu/ Product shelf life	18 miesięcy od daty produkcji / 18 months from the date of production
Temperatura / Temperature	0-25°C
Wilgotność / Humidity	<75%
Produkt powinien być przechowywany w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności, czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości, w oryginalnym opakowaniu / The product should be stored intended for food storage in clean, dry and well-ventilated rooms, without any foreign odors, pests and their residues, in original bags	
Produkt należy przewozić w czystych środkach transportu, które powinny go zabezpieczać przed uszkodzeniem, zawilgoceniem oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia. Product should be transported in clean means of transport and should be protected from damage, moisture and other harmful environmental influences.	
Przeznaczenie produktu / Intended use of product	
Przemysł spożywczy/ Food industry	
Deklaracja GMO / GMO Declaration	
Produkt nie zawiera i nie został wyprodukowany z organizmów genetycznie modyfikowanych/ This product does not contain and has not been produced from genetically modified organisms.	
Deklaracja radiacji/ Radiation declaration	
Produkt jest wolny od szkodliwych dla zdrowia skażeń radiologicznych /The product is free of harmful radiation	
Promieniowanie jonizujące/ 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]	2072,0 kJ/495 kcal
Tłuszcz / Fat [g]	26,0
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	18,0
Węglowodany / Carbohydrates [g]	38,5
w tym cukry / of which sugars [g]	38,5
Białko / Protein [g]	26,0
Sól / Salt [g]	0,9
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-1/MP-06
		MLEKO PEŁNE w PROSZKU INSTANT WHOLE MILK POWDER INSTANT		Data wydania/ Release date: 20.02.2023
				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 pełne w proszku instant, lecytyna sojowa / whole milk powder instant, soya lecithin		
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 / Protein content [%]	Min 26	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Kwasowość SH / Acidity [SH]	Max 7	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/11 test is done by external accredited laboratory - once a year
Cząstki przypalone/ Scorched particles	disc A, A/B	In accordance with internal method - each batch	ADPI 1990P test is done by external accredited laboratory - once a year
Wskaźnik nierozpuszczalności/ Insolubility index [ml]	Max 1	In accordance with internal method- each batch	ISO 8156 IDF 129:2005 test is done by external accredited laboratory - once a year
Obecność antybiotyków i substancji hamujących / Antibiotics and inhibitory substances	Nieobecne / Absent	In accordance with internal method Twinsensor ^{BT} - each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Ogólna liczba bakterii [w 1g] / Total Plate Count [in 1g]	≤30 000 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM AEROBIC COUNT	PN-ISO 4833-1:2013-12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba E. coli [w 1g]/E. coli [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 7251:2006 /test is done by external accredited laboratory - once a year
Bakterie z grupy coli [w 1g]/ Coliforms [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 4832:2007 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Enterobacteriaceae [w 1g] /Enterobacteriaceae [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM ENTEROBACTERIACEAE	PN-ISO 21528-1:2017-08 test is done by external accredited laboratory -once a year
Liczba pleśni i drożdży [w 1g] / Moulds & Yeast [in 1g]	≤100 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM YEAST AND MOLD	PN-ISO 21527-2:2009 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Gronkowców koagulazododatnich [w 1g]/ Coagulase – positive Staphylococci [in 1 g]	≤10 cfu/g	PN-EN/ISO 6888-2:2001_A1:2004 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Salmonella [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 6579-1:2017-04 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Listeria monocytogenes [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 11290-1:2017-07 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Właściwości organoleptyczne / Oganoleptic parameters			
Barwa / Colour	Barwa białokremowa / White creamy colour		
Smak, zapach / Taste, flavour	Typowy, czysty, bez obcych posmaków i zapachów / Typical, pure, without any foreign taste and odor		
Wygląd i konsystencja / Appearance and consistency	Sypki proszek bez zbryleń, bez zanieczyszczeń mechanicznych / Free flowing powder, without lumps and impurities		
Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants			
Zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, melaminy, pestycydów, dioksyn, suma PCDD/F+PCB, 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, melamine, pesticides, dioxin, sum PCDD/F+PCB, nitrates, nitrites 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			Tak / Yes
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof			Nie / No
Seler i produkty pochodne/ Celery and products thereof			Nie/ No
Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof			Nie / No
Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and products thereof			Nie / No
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products therefore			Nie / No
Dwutlenek siarki i siarczyn w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO ₂			Nie / No
Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof			Nie / No

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

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



 Polser POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny Morze Mleka Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION		Nr dokumentu/ Document No: MM-1/MP-06
		MLEKO PEŁNE w PROSZKU INSTANT WHOLE MILK POWDER INSTANT		Data wydania/ Release date: 20.02.2023
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	1,5 roku od daty produkcji / 1,5 year 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.	
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]	2048,0kJ/489 kcal
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	26,0
Węglowodany / Carbohydrates [g]	15,6
w tym cukry / of which sugars[g]	38,0
Białko / Protein [g]	38,0
Sól / Salt [g]	26,0
	0,800
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-1/MP.07
		ŚMIETANKA w PROSZKU CREAM POWDER		Data wydania/ Release date: 20.01.2023
				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:	śmietanka w proszku / cream powder		
Pochodzenie składników/Origin of ingredients:	UE		
Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Zawartość wody / Moisture content [%]	Max 4,0	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość tłuszczu / Fat content [%]	Min 42	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 20	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Kwasowość SH / Acidity [SH]	Max 7	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/11 test is done by external accredited laboratory - once a year
Cząstki przypalone/ Scorched particles	disc A, A/B	In accordance with internal method - each batch	ADPI 1990P test is done by external accredited laboratory - once a year
Wskaźnik nierozpuszczalności/ Insolubility index [ml]	Max 1	In accordance with internal method- each batch	ISO 8156 IDF 129:2005 test is done by external accredited laboratory - once a year
Obecność antybiotyków i substancji hamujących / Antibiotics and inhibitory substances	Nieobecne / Absent	In accordance with internal method Twinsensor ^{BT} - each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Ogólna liczba bakterii [w 1g] / Total Plate Count [in 1g]	≤10 000 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 / Oganoleptic parameters			
Barwa / Colour	Kremowożółta 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+PCB in accordance with applicable laws UE - test is done by external accredited laboratory - once a year			
Alergeny / Allergens		Obecność/Presence	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose)		Tak / Yes	
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ Cereals containing gluten and products thereof		Nie / No	
Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof		Nie / No	
Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / Peanuts and products thereof		Nie / No	
Orzechy i produkty pochodne / Nuts and products thereof		Nie / No	
Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof		Nie / No	
Soja i produkty pochodne / Soybeans and products thereof		Nie / No	
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof		Nie / No	
Seler i produkty pochodne/ Celery and products thereof		Nie/ No	
Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof		Nie / No	
Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and products thereof		Nie / No	
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products therefore		Nie / No	
Dwutlenek siarki i siarczyn w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO ₂		Nie / No	
Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof		Nie / No	

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

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



 Polser POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny Morze Mleka Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION		Nr dokumentu/ Document No: MM-1/MP.07
		ŚMIETANKA w PROSZKU CREAM POWDER		Data wydania/ Release date: 20.01.2023
Opracował/ Prepared by: Małgorzata Szymańska Specjalista ds. systemów jakości/ Quality Systems Specialist		Zweryfikował/ Verified by: Damian Małkiewicz Dyrektor ds. Produkcji/ Production Manager		Zatwierdził/ Approved by: Jan Brodziński Prezes Zarządu/CEO
				Wersja/ Version: 01 Strona/stron/Page/pages: 2/2

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 1 rok od daty produkcji / max 1 year 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]	2425 kJ/579 kcal
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	42,0
Węglowodany / Carbohydrates [g]	29,0
w tym cukry / of which sugars [g]	30,0
Białko / Protein [g]	30,0
Sól / Salt [g]	20,0
	0,80
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-1/MP.09
		MLEKO PEŁNE W PROSZKU 28.10 FULL CREAM MILK POWDER 28.10		Data wydania/ Release date: 07.03.2023
				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 pełne w proszku, proszki mleczne, śmietanka w proszku /whole milk powder, milk powders, cream powder		
Pochodzenie składników/Origin of ingredients:	UE		
Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Zawartość wody / Moisture content [%]	Max 4,0	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość tłuszczu / Fat content [%]	Min 28	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 1736:2010 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość białka w suchej masie / Protein content dry matter [%]	Min 10	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Kwasowość SH / Acidity [SH]	Max 7	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/11 test is done by external accredited laboratory - once a year
Cząstki przypalone/ Scorched particles	disc A, A/B	In accordance with internal method - each batch	ADPI 1990P test is done by external accredited laboratory - once a year
Wskaźnik nierozpuszczalności/ Insolubility index [ml]	Max 1	In accordance with internal method- each batch	ISO 8156 IDF 129:2005 test is done by external accredited laboratory - once a year
Obecność antybiotyków i substancji hamujących / Antibiotics and inhibitory substances	Nieobecne / Absent	In accordance with internal method Twinsensor ^{BT} - each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Ogólna liczba bakterii [w 1g] / Total Plate Count [in 1g]	≤30 000 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM AEROBIC COUNT	PN-ISO 4833-1:2013-12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba E. coli [w 1g]/E. coli [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 7251:2006 /test is done by external accredited laboratory - once a year
Bakterie z grupy coli [w 1g]/ Coliforms [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 4832:2007 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Enterobacteriaceae [w 1g] /Enterobacteriaceae [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM ENTEROBACTERIACEAE	PN-ISO 21528-1:2017-08 test is done by external accredited laboratory -once a year
Liczba pleśni i drożdży [w 1g] / Moulds & Yeast [in 1g]	≤100 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM YEAST AND MOLD	PN-ISO 21527-2:2009 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Gronkowców koagulazododatnich [w 1g]/ Coagulase – positive Staphylococci [in 1g]	≤10 cfu/g	PN-EN/ISO 6888-2:2001_A1:2004 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Salmonella [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 6579-1:2017-04 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Listeria monocytogenes [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 11290-1:2017-07 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Właściwości organoleptyczne / Organoleptic parameters			
Barwa / Colour	Barwa białokremowa / White creamy colour		
Smak, zapach / Taste, flavour	Typowy, czysty, bez obcych posmaków i zapachów / Typical, pure, without any foreign taste and odor		
Wygląd i konsystencja / Appearance and consistency	Sypki proszek bez zbryleń, bez zanieczyszczeń mechanicznych / Free flowing powder, without lumps and impurities		
Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants			
Zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, melaminy, pestycydów, dioksyn, suma PCDD/F+PCB zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa UE – badanie jest wykonywane w akredytowanym laboratorium zewnętrznym raz w roku./ The content of heavy metals, aflatoxin M1, melamine, pesticides, dioxin, sum PCDD/F+PCB in accordance with applicable laws UE - test is done by external accredited laboratory - once a year			
Alergeny / Allergens		Obecność/Presence	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose)		Tak / Yes	
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ Cereals containing gluten and products thereof		Nie / No	
Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof		Nie / No	
Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / Peanuts and products thereof		Nie / No	
Orzechy i produkty pochodne / Nuts and products thereof		Nie / No	
Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof		Nie / No	
Soja i produkty pochodne / Soybeans and products thereof		Nie / No	
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof		Nie / No	
Seler i produkty pochodne/ Celery and products thereof		Nie/ No	
Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof		Nie / No	
Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and products thereof		Nie / No	
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products thereof		Nie / No	
Dwutlenek siarki i siarczyn w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO ₂		Nie / No	
Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof		Nie / No	

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

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



 Polser POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny Morze Mleka Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION		Nr dokumentu/ Document No: MM-1/MP.09
		MLEKO PEŁNE W PROSZKU 28.10 FULL CREAM MILK POWDER 28.10		Data wydania/ Release date: 07.03.2023
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 months from the date of production
Temperatura / Temperature	0-25°C
Wilgotność / Humidity	<75%
Produkt powinien być przechowywany w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności, czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości, w oryginalnym opakowaniu / The product should be stored intended for food storage in clean, dry and well-ventilated rooms, without any foreign odors, pests and their residues, in original bags	
Produkt należy przewozić w czystych środkach transportu które powinny zabezpieczać 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]	1905 kJ/455 kcal
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	28,0
Węglowodany / Carbohydrates [g]	19,0
w tym cukry / of which sugars[g]	40,0
Białko / Protein [g]	40,0
Sól / Salt [g]	9,5
	0,9
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-1/MP.10
		MLEKO PEŁNE W PROSZKU 28.16 FULL CREAM MILK POWDER 28.16	Data wydania/ Release date: 09.03.2023
			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 pełne w proszku, proszki mleczne, śmietanka w proszku /whole milk powder, milk powders, cream powder		
Pochodzenie składników/Origin of ingredients:	UE		
Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Zawartość wody / Moisture content [%]	Max 4,0	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość tłuszczu / Fat content [%]	Min 28	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 1736:2010 test is done by external accredited laboratory - once a year
Zawartość białka w suchej masie / Protein content dry matter [%]	Min 16	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Kwasowość SH / Acidity [SH]	Max 7	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/11 test is done by external accredited laboratory - once a year
Cząstki przypalone/ Scorched particles	disc A, A/B	In accordance with internal method - each batch	ADPI 1990P test is done by external accredited laboratory - once a year
Wskaźnik nierozpuszczalności/ Insolubility index [ml]	Max 1	In accordance with internal method- each batch	ISO 8156 IDF 129:2005 test is done by external accredited laboratory - once a year
Obecność antybiotyków i substancji hamujących / Antibiotics and inhibitory substances	Nieobecne / Absent	In accordance with internal method Twinsensor ^{BT} - each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Ogólna liczba bakterii [w 1g] / Total Plate Count [in 1g]	≤30 000 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM AEROBIC COUNT	PN-ISO 4833-1:2013-12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba E. coli [w 1g]/E. coli [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 7251:2006 /test is done by external accredited laboratory - once a year
Bakterie z grupy coli [w 1g]/ Coliforms [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 4832:2007 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Enterobacteriaceae [w 1g] /Enterobacteriaceae [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM ENTEROBACTERIACEAE	PN-ISO 21528-1:2017-08 test is done by external accredited laboratory -once a year
Liczba pleśni i drożdży [w 1g] / Moulds & Yeast [in 1g]	≤100 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM YEAST AND MOLD	PN-ISO 21527-2:2009 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Gronkowców koagulazododatnich [w 1g]/ Coagulase – positive Staphylococci [in 1g]	≤10 cfu/g	PN-EN/ISO 6888-2:2001_A1:2004 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Salmonella [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 6579-1:2017-04 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Listeria monocytogenes [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 11290-1:2017-07 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Właściwości organoleptyczne / Organoleptic parameters			
Barwa / Colour	Barwa białokremowa / White creamy colour		
Smak, zapach / Taste, flavour	Typowy, czysty, bez obcych posmaków i zapachów / Typical, pure, without any foreign taste and odor		
Wygląd i konsystencja / Appearance and consistency	Sypki proszek bez zbryleń, bez zanieczyszczeń mechanicznych / Free flowing powder, without lumps and impurities		
Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants			
Zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, melaminy, pestycydów, dioksyn, suma PCDD/F+PCB zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa UE – badanie jest wykonywane w akredytowanym laboratorium zewnętrznym raz w roku./ The content of heavy metals, aflatoxin M1, melamine, pesticides, dioxin, sum PCDD/F+PCB in accordance with applicable laws UE - test is done by external accredited laboratory - once a year			
Alergeny / Allergens		Obecność/Presence	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose)		Tak / Yes	
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ Cereals containing gluten and products thereof		Nie / No	
Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof		Nie / No	
Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / Peanuts and products thereof		Nie / No	
Orzechy i produkty pochodne / Nuts and products thereof		Nie / No	
Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof		Nie / No	
Soja i produkty pochodne / Soybeans and products thereof		Nie / No	
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof		Nie / No	
Seler i produkty pochodne/ Celery and products thereof		Nie/ No	
Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof		Nie / No	
Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and products thereof		Nie / No	
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products thereof		Nie / No	
Dwutlenek siarki i siarczyn w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO ₂		Nie / No	
Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof		Nie / No	

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

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




 Polser POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny Morze Mleka Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION		Nr dokumentu/ Document No: MM-1/MP.10
		MLEKO PEŁNE W PROSZKU 28.16 FULL CREAM MILK POWDER 28.16		Data wydania/ Release date: 09.03.2023
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 months from the date of production
Temperatura / Temperature	0-25°C
Wilgotność / Humidity	<75%
Produkt powinien być przechowywany w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności, czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości, w oryginalnym opakowaniu / The product should be stored intended for food storage in clean, dry and well-ventilated rooms, without any foreign odors, pests and their residues, in original bags	
Produkt należy przewozić w czystych środkach transportu które powinny zabezpieczać 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]	1993 kJ/476 kcal
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	28,0
Węglowodany / Carbohydrates [g]	19,0
w tym cukry / of which sugars [g]	40,0
Białko / Protein [g]	40,0
Sól / Salt [g]	15,5
	0,9
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-1/MP.11
		MLEKO PEŁNE W PROSZKU INSTANT II INSTANT WHOLE MILK POWDER II	Data wydania/ Release date: 30.03.2023
			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 pełne w proszku, lecytyna sojowa /whole milk powder, soya lecithin		
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 dry matter [%]	Min 24	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Kwasowość SH / Acidity [SH]	Max 7	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/11 test is done by external accredited laboratory - once a year
Cząstki przypalone/ Scorched particles	disc A, A/B	In accordance with internal method - each batch	ADPI 1990P test is done by external accredited laboratory - once a year
Wskaźnik nierozpuszczalności/ Insolubility index [ml]	Max 1	In accordance with internal method- each batch	ISO 8156 IDF 129:2005 test is done by external accredited laboratory - once a year
Obecność antybiotyków i substancji hamujących / Antibiotics and inhibitory substances	Nieobecne / Absent	In accordance with internal method Twinsensor ^{BT} - each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Ogólna liczba bakterii [w 1g] / Total Plate Count [in 1g]	≤30 000 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM AEROBIC COUNT	PN-ISO 4833-1:2013-12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba E. coli [w 1g]/E. coli [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 7251:2006 /test is done by external accredited laboratory - once a year
Bakterie z grupy coli [w 1g]/ Coliforms [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 4832:2007 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Enterobacteriaceae [w 1g] /Enterobacteriaceae [in 1g]	≤10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM ENTEROBACTERIACEAE	PN-ISO 21528-1:2017-08 test is done by external accredited laboratory -once a year
Liczba pleśni i drożdży [w 1g] / Moulds & Yeast [in 1g]	≤100 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM YEAST AND MOLD	PN-ISO 21527-2:2009 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Gronkowców koagulazododatnich [w 1g]/ Coagulase – positive Staphylococci [in 1g]	≤10 cfu/g	PN-EN/ISO 6888-2:2001_A1:2004 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Salmonella [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 6579-1:2017-04 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Listeria monocytogenes [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 11290-1:2017-07 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Właściwości organoleptyczne / Organoleptic parameters			
Barwa / Colour	Barwa białokremowa / White creamy colour		
Smak, zapach / Taste, flavour	Typowy, czysty, bez obcych posmaków i zapachów / Typical, pure, without any foreign taste and odor		
Wygląd i konsystencja / Appearance and consistency	Sypki proszek bez zbryleń, bez zanieczyszczeń mechanicznych / Free flowing powder, without lumps and impurities		
Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants			
Zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, melaminy, pestycydów, dioksyn, suma PCDD/F+PCB zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa UE – badanie jest wykonywane w akredytowanym laboratorium zewnętrznym raz w roku./ The content of heavy metals, aflatoxin M1, melamine, pesticides, dioxin, sum PCDD/F+PCB in accordance with applicable laws UE - test is done by external accredited laboratory - once a year			
Alergeny / Allergens		Obecność/Presence	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose)		Tak / Yes	
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ Cereals containing gluten and products thereof		Nie / No	
Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof		Nie / No	
Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / Peanuts and products thereof		Nie / No	
Orzechy i produkty pochodne / Nuts and products thereof		Nie / No	
Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof		Nie / No	
Soja i produkty pochodne / Soybeans and products thereof		Tak / Yes	
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof		Nie / No	
Seler i produkty pochodne/ Celery and products thereof		Nie/ No	
Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof		Nie / No	
Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and products thereof		Nie / No	
Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products therefore		Nie / No	
Dwutlenek siarki i siarczyn w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the Total SO ₂		Nie / No	
Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof		Nie / No	

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

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





 Polser POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń	 Zakład Produkcyjny Morze Mleka Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION		Nr dokumentu/ Document No: MM-1/MP.11
		MLEKO PEŁNE W PROSZKU INSTANT II INSTANT WHOLE MILK POWDER II		Data wydania/ Release date: 30.03.2023
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 months from the date of production
Temperatura / Temperature	0-25°C
Wilgotność / Humidity	<75%
Produkt powinien być przechowywany w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności, czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości, w oryginalnym opakowaniu / The product should be stored intended for food storage in clean, dry and well-ventilated rooms, without any foreign odors, pests and their residues, in original bags	
Produkt należy przewozić w czystych środkach transportu które powinny zabezpieczać 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]	2035 kJ/486 kcal
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	26,0
Węglowodany / Carbohydrates [g]	19,0
w tym cukry / of which sugars [g]	40,0
Białko / Protein [g]	40,0
Sól / Salt [g]	23,0
	0,9
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-1/MP.12
			Data wydania/ Release date: 31.07.2023
		MLEKO PEŁNE W PROSZKU z witaminami A&D3 INSTANT INSTANT WHOLE MILK POWDER WITH VITAMINS A&D3	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 pełne w proszku z witaminami A&D3, lecytyna sojowa /whole milk powder with vitamins A&D3, soya lecithin		
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 / Protein content [%]	Min 24,5	In accordance with internal method - each batch	PN-EN ISO 8968-3:2008 test is done by external accredited laboratory - once a year
Kwasowość SH / Acidity [SH]	Max 7	In accordance with internal method - each batch	PB/CH/11 test is done by external accredited laboratory - once a year
Cząstki przypalone/ Scorched particles	disc A, A/B	In accordance with internal method - each batch	ADPI 1990P test is done by external accredited laboratory - once a year
Wskaźnik nierozpuszczalności/ Insolubility index [ml]	Max 1	In accordance with internal method- each batch	ISO 8156 IDF 129:2005 test is done by external accredited laboratory - once a year
Obecność antybiotyków i substancji hamujących / Antibiotics and inhibitory substances	Nieobecne / Absent	In accordance with internal method Twinsensor ^{BT} - /each batch	PN-91/A-86033 test is done by external accredited laboratory - once a year
Witamina A/Vitamin A [μ 100g]	≥ 450		
Witamina D ₃ /Vitamin D ₃ [μ 100g]	$\geq 7,5$		
Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters			
Kryteria/Criteria	Limity/Limits	Metoda / Method	
Ogólna liczba bakterii [w 1g] / Total Plate Count [in 1g]	$\leq 30\ 000$ cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM AEROBIC COUNT	PN-ISO 4833-1:2013-12 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba E. coli [w 1g]/E. coli [in 1g]	≤ 10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 7251:2006 /test is done by external accredited laboratory - once a year
Bakterie z grupy coli [w 1g]/ Coliforms [in 1g]	≤ 10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM E.COLI/COLIFORMS	PN-ISO 4832:2007 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Enterobacteriaceae [w 1g] /Enterobacteriaceae [in 1g]	≤ 10 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM ENTEROBACTERIACEAE	PN-ISO 21528-1:2017-08 test is done by external accredited laboratory -once a year
Liczba pleśni i drożdży [w 1g] / Moulds & Yeast [in 1g]	≤ 100 cfu/g	In accordance with internal method- each batch PETRIFILM YEAST AND MOLD	PN-ISO 21527-2:2009 test is done by external accredited laboratory - once a year
Liczba Gronkowców koagulazododatnich [w 1g]/ Coagulase – positive Staphylococci [in 1 g]	≤ 10 cfu/g	PN-EN/ISO 6888-2:2001_A1:2004 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Salmonella [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 6579-1:2017-04 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Obecność Listeria monocytogenes [w 25g / in 25g]	Nieobecne / Absent	PN-EN/ISO 11290-1:2017-07 test is done by external accredited laboratory - once a year	
Właściwości organoleptyczne / Oganoleptic parameters			
Barwa / Colour	Barwa białokremowa / White creamy colour		
Smak, zapach / Taste, flavour	Typowy, czysty, bez obcych posmaków i zapachów / Typical, pure, without any foreign taste and odor		
Wygląd i konsystencja / Appearance and consistency	Sypki proszek bez zbryleń, bez zanieczyszczeń mechanicznych / Free flowing powder, without lumps and impurities		
Wymagania dotyczące zanieczyszczeń/ Requirements for contaminants			
Zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, melaminy, pestycydów, dioksyn, suma PCDD/F+PCB zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa UE – badanie jest wykonywane w akredytowanym laboratorium zewnętrznym raz w roku./ The content of heavy metals, aflatoxin M1, melamine, pesticides, dioxin, sum PCDD/F+PCB in accordance with applicable laws UE - test is done by external accredited laboratory - once a year			
Alergeny / Allergens			Obecność/Presence
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose)			Tak / Yes
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ Cereals containing gluten and products thereof			Nie / No
Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof			Nie / No
Orzechy ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / Peanuts and products thereof			Nie / No
Orzechy i produkty pochodne / Nuts and products thereof			Nie / No
Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof			Nie / No
Soja i produkty pochodne / Soybeans and products thereof			Tak / Yes
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof			Nie / No
Seler i produkty pochodne/ Celery 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	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION		Nr dokumentu/ Document No: MM-1/MP.12	
				Data wydania/ Release date: 31.07.2023	
		MLEKO PEŁNE W PROSZKU z witaminami A&D3 INSTANT INSTANT WHOLE MILK POWDER WITH VITAMINS A&D3		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	

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
Sposób pakowania / Way of packaging	
Opakowanie bezpośrednie / Immediate packaging	Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową LDPE / 25kg paper bag with foil LDPE inside/ Worek Big Bag 1000kg tkanina PP/Big Bag 1000kg PP fabric
Oznakowanie/ Marking	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej/ In accordance with applicable national law and the European Union law
Waga netto / Net weight	25kg/500 -1000kg
Data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i transportu/ Product shelf life, storage and transport conditions	
Trwałość produktu/ Product shelf life	18 miesięcy od daty produkcji / 18 months from the date of production
Temperatura / Temperature	0-25°C
Wilgotność / Humidity	<75%
Produkt powinien być przechowywany w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności, czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości, w oryginalnym opakowaniu / The product should be stored intended for food storage in clean, dry and well-ventilated rooms, without any foreign odors, pests and their residues, in original bags	
Produkt należy przewozić w czystych środkach transportu, które powinny zabezpieczać 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]	2061 kJ/492 kcal
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g]	26,0
Węglowodany / Carbohydrates [g]	19,0
w tym cukry / of which sugars[g]	40,0
Białko / Protein [g]	40,0
Sól / Salt [g]	24,5
	0,9
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

