

SERWATKA DEMINERALIZOWANA W PROSZKU 70 DEMINERALIZED WHEY POWDER 70

| Pochodzenie / Origin: UE | | |
|--|--|--|
| 1.Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical data | Metoda Badań / Test Method | Wyniki / Results |
| Zawartość wody / Water content [%] | Analizator TANGO / TANGO analyzer | Max 4,0 |
| Zawartość tłuszczu / Fat content [%] | Metoda butyrometryczna, analizator TANGO / Butirometric method, TANGO analyzer | Max 1,5 |
| Zawartość białka w suchej masie / Protein content in dry matter[%] | Analizator TANGO / TANGO analyzer | Min 11,0 |
| Kwasowość SH / Acidity SH | Miareczkowanie wodorotlenkiem sodu / Titration with sodium hydroxide | Max 7 |
| Popiół / Ash [%] | Analizator TANGO / TANGO analyzer | Max 3,0 |
| Cząstki przypalone - dysk / Scorched particles | Brudnomierz / Apparatus for checking mechanical impurities and burnt particles | Dysk A, A/B |
| Wskaźnik nierozpuszczalności / Insolubility index [ml] | Metoda wirówkowa / Centrifuge | Max 1 |
| 2.Parametry mikrobiologiczne / Microbiological data | Metoda Badań / Test Method | Wyniki / Results |
| Ogólna liczba bakterii [w 1g] / Total Plate Count [in 1g] | Płytki 3M™ Petrifilm™ / 3M™ Petrifilm™ plates | ≤ 30 000 |
| Enterobacteriaceae [w 1g / in 1g] | Płytki 3M™ Petrifilm™ / 3M™ Petrifilm™ plates | ≤ 10 |
| Bakterie z grupy coli [w 1g] / Coliforms [in 1g] | Płytki 3M™ Petrifilm™ / 3M™ Petrifilm™ plates | ≤ 10 |
| Pleśnie i drożdże [w 1g] / Moulds & Yeast [in 1g] | Płytki 3M™ Petrifilm™ / 3M™ Petrifilm™ plates | ≤ 100 |
| Salmonella [w 25g / in 25g] | Zgodnie z: PN-EN ISO 79-1:2017-04 - akredytowane laboratorium zewnętrzne / Accredited external laboratory | Nieobecne / Absent |
| Listeria monocytogenes [w 25g / in 25g] | Zgodnie z: PN-EN ISO 11290-1:2017-07 - akredytowane laboratorium zewnętrzne / Accredited external laboratory | Nieobecne / Absent |
| Gronkowce koagulazododatnie [w 1g]/ Coagulase – positive staphylococci [in 1 g] | Zgodnie z: PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004 - akredytowane laboratorium zewnętrzne / Accredited external laboratory | ≤ 10 |
| 3.Alergeny / Alergens | Obecność w produkcie / Presence in the product | Obecność w zakładzie*/ Presence in the factory * |
| Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and products thereof (including lactose) | Tak / Yes | Tak / Yes |
| Soja i produkty pochodne / Soybeans and products thereof | Nie / No | Tak / Yes |
| 4.Właściwości organoleptyczne / Organoleptic properties | | |
| Barwa / Colour | Barwa kremowobiała / Creamy white colour | |
| Smak, zapach / Taste, flavour | Typowy, czysty, bez obcych posmaków i zapachów / Typical, pure, without any foreign taste and odor | |
| Wygląd i konsystencja / Consistency | Sypki proszek bez zbryleń, bez zanieczyszczeń mechanicznych / Free flowing powder, without lumps and impurities | |
| 5.Sposób pakowania / Way of packaging | | |
| Opakowanie bezpośrednie / Immediate packaging | Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową LDPE / 25kg bag paper with foil LDPE insi de / Worek Big Bag 1000kg tkanina PP / Big Bag 1000kg PP fabric | |
| Kodowanie / Coding | Data produkcji, data minimalnej trwałości, nr partii / Production date, date of minimum durability, batch number | |
| Waga netto / Net weight | 25kg/1000kg | |
| Znak weterynaryjny / Veterinary Identification Mark | PL 04631604 WE | |
| 6.Data minimalnej trwałości i warunki przechowywania / The date of minimum durability and storage conditions | | |
| Data minimalnej trwałości/ The date of minimum durability | Max 18 miesięcy / max 18 months | |
| Temperatura / Temperature | Max 25°C | |
| Wilgotność / Humidity | <75% | |



POLSER SP. Z O.O.
ul. Włocławska 167
87-100 Toruń
morzemleka@polser.eu
www.polser.eu

Specyfikacja jakościowa/Quality specification

Wersja/Version: B

Data wydania/Release date: 10.09.2019

Data aktualizacji/Update: 20.06.2024

SERWATKA DEMINERALIZOWANA W PROSZKU 70 DEMINERALIZED WHEY POWDER 70

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

| |
|---|
| 7. Przeznaczenie produktu / Intended use of product |
| Przemysł spożywczy, / Food Industry |
| 8. 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. |
| 9. Promieniowanie jonizacyjne / Ionizing radiation |
| Wyroby firmy Polser nie są poddawane promieniowaniu jonizującemu / Polser's products are not subjected to ionizing radiation |
| 10. Dokumenty dostawy / Delivery documents |
| ATEST, WZ lub faktura VAT/ Analysis certificate, WZ or invoice |
| 11. Zatwierdzenie specyfikacji / Approvals |
| Tomasz Lisiecki** Kierownik produkcji |
| 12. Potwierdzenie zapoznania się ze specyfikacją (Acknowledgement of receipt) |
| Data, imię, nazwisko i podpis osoby przyjmującej / Date, name and signature |

*Obecność w zakładzie – jako składnik niektórych surowców (nie wchodzących w skład wyrobu, którego dotyczy dana specyfikacja) lub potencjalnie obecny w niektórych surowcach jako zanieczyszczenie krzyżowe / Presence in the plant - as a component of some raw materials (not included in the product to which the specification refers) or potentially present in some raw materials as cross contamination.

**Dokument sporządzony elektronicznie – akceptowany bez podpisu osoby sporządzającej i zatwierdzającej - Document prepared electronically - accepted without signature of the person preparing and approving

POLSER Sp. z o.o.
ul. Włocławska 167
87-100 Toruń
tel.: 56 699 54 62
e-mail: morzemleka@polser.eu
www.polser.eu



Zakład Morze Mleka
Ośno 1A
87-700 Aleksandrów Kujawski
tel./fax 54 230 66 66
e-mail: biuro@morzemleka.pl
www.morzemleka.pl