

WPC 80

Pochodzenie / Origin: UE		
1.Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical data	Metoda Badań / Test Method	Wyniki / Results
Zawartość wody / Water content [%]	Analizator NIR Tango / NIR Tango analyzer	Max 6,5
Zawartość tłuszczu / Fat content [%]	Metoda butyrometryczna, analizator NIR Tango / Butirometric method, NIR Tango analyzer	Max 11,5
Zawartość białka w suchej masie / Protein content dry basis [%]	Analizator NIR Tango / NIR Tango analyzer	Min 80,0
Popiół / Ash [%]	Grawimetryczna (zgodnie z: AOAC 945.46) – laboratorium akredytowane / Gravimetric (according to: AOAC 945.46) - accredited laboratory	Max 5,5
Odczyn pH / pH value	Sprawdzenie pH - metrem	6,0 – 7,0
Cząstki przypalone - dysk / Scorched particles	Brudnomierz / Apparatus for checking mechanical impurities and burnt particles	Dysk A, A/B
Antybiotyki i substancje hamujące / Antibiotics and inhibitory substances	Delvotest SP	Nieobecne / Absent
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 / Oganoleptic 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 month	
Temperatura / Temperature	Max 25°C	
Wilgotność / Humidity	<75%	
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		

WPC 80

Przemysł spożywczy, produkcja czekolad, ciastek, lodów, kremów i koncentratów spożywczych / Food Industry, production of chocolates, cakes, ice creams, creams and food concentrates
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 Lisecki** 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

Wartość odżywcza / Nutritional declaration	w 100 g produktu / per 100g of product
Wartość energetyczna / Energy [kJ/kcal]/	1725,0 / 408,0
Tłuszcz / Fat [g]	7,3
W tym kwasy tłuszczowe nasycone /of which saturates [g]	4,7
Węglowodany / Carbohydrate [g]	10,0
W tym cukry / of which sugars[g]	4,4
Białko / Protein [g]	75,2
Sól / Salt [g]	0,4
Błonnik / Fibre [g]	<0,5