

FAT FILLED MILK POWDER 28.24 INSTANT

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	Min 28,0
Zawartość białka w suchej masie / Protein content in dry matter[%]	Analizator TANGO / TANGO analyzer	Min 24,0
Kwasowość SH / Acidity SH	Miareczkowanie wodorotlenkiem sodu / Titration with sodium hydroxide	Max 7
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	Tak / Yes	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 1 year / max 1 rok	
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.		

FAT FILLED MILK POWDER 28.24 INSTANT

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*