

| | | | |
|---|---|--|---|
|  <p>Polser POLSER Sp. z o.o. ul. Włocławska 167 87-100 Toruń</p> |  <p>Zakład Produkcyjny Morze Mleka Ośno, 1A, 87-700 Aleksandrów Kujawski</p> | <p align="center">SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION</p> <p align="center">MLEKO ODTŁUSZCZONE w PROSZKU 01.34 ŚREDNIO OGRZEWANE SKIMMED MILK POWDER 01.34 MEDIUM HEAT</p> | Nr dokumentu/ Document No: MM-2/MO.02 |
| | | | Data wydania/ Release date: 16.02.2023 |
| | | | 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 odtuszczone w proszku / skimmed 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 [%] | Max 1,5 | In accordance with internal method - each batch | PN-EN ISO 1736:2010 test is done by external accredited laboratory - once a year |
| Zawartość białka w suchej masie / Protein content in dry mass [%] | Min 34 | 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] | 4,5 – 5,9 | 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 | 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 |

*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 MLEKO ODTŁUSZCZONE w PROSZKU 01.34 ŚREDNIO OGRZEWANE SKIMMED MILK POWDER 01.34 MEDIUM HEAT | Nr dokumentu/ Document No: MM-2/MO.02 |
| | | | Data wydania/ Release date: 16.02.2023 |
| | | | 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 |

| | | |
|--|---|---|
| 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 |
| 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 18 miesięcy od daty produkcji / max 18 month from the date of production | |
| Temperatura / Temperature | 0-25°C | |
| Wilgotność / Humidity | <75% | |
| Produkt powinien być przechowywany w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania żywności, czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości, w oryginalnym opakowaniu / The product should be stored intended for food storage in clean, dry and well-ventilated rooms, without any foreign odors, pests and their residues, in original bags | | |
| Produkt należy przewozić w czystych środkach transportu, które powinny 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 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] | | 1495 kJ/352 kcal |
| Tłuszcz / Fat [g] | | 1,25 |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids [g] | | 1,0 |
| Węglowodany / Carbohydrates [g] | | 51,0 |
| w tym cukry / of which sugars[g] | | 51,0 |
| Białko / Protein [g] | | 34,5 |
| Sól / Salt [g] | | 1,2 |
| 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

