



Specyfikacja

Nr: MP-WP-152

**MATERIAŁ PASZOWY - FILTRAT SERWATKI
W PROSZKU (8.21.1)**

Numer wydania: 10

Data wydania: 17.01.2022

Stan: Obowiązujący

Autor: Woźniak Marta [Specjalista ds.
Jakości]Odpowiedzialny: Kornyszczuk Ryszard
[Kierownik Proszkowni] Ponikowska
Katarzyna [Kierownik Działu Zapewnienia i
Kontroli Jakości]Zatwierdzony: Styś Wojciech [Główny
Technolog]

- 1. Surowiec:** Permeat serwatki po ultrafiltracji pochodzącej z produkcji serów podpuszczkowych.
- 2. Przeznaczenie:** Przeznaczony jest na pasze dla zwierząt gospodarskich oraz jako komponent do mieszanek paszowych.
- 3. Kraj pochodzenia:** Polska
- 4. Wymagania dotyczące cech organoleptycznych, chemicznych i mikrobiologicznych:**

Cechy organoleptyczne	
Wygląd	proszek sypki, dopuszczalne zbrzylenie
Cechy fizykochemiczne	
Laktoza	83% ± 3
Popiół	8% ± 0,8
Białko	4% ± 1
Wilgotność	max 4 %
Zanieczyszczenia mechaniczne	brak, dopuszcza się cząstki przypalone wg wzorca A, B
Cechy mikrobiologiczne	
Salmonella	nieobecne w 25 g, n=5 c=0
Drożdże	10 ² CFU/g
Pleśnie	10 ² CFU/g
Cechy chemiczne	
Aflatoksyna B1	0,02 mg/kg
Metale ciężkie:	
Arsen	2 mg/kg
Ołów	10 mg/kg
Kadm	2 mg/kg
Rtęć	0,1 mg/kg
Pestycydy chloroorganiczne	0,01 mg/kg
Dioksyny (suma polichlorowanych dibenzo p-dioksyn (PCDD) i polichlorowanych dibenzofuranów)	0,50 ng WHO-PCDD/FTEQ/kg
Suma dioksyn dioksynopodobnych PCB	1,25 ng WHO-PCDD/F-TEQ/kg-PCB
WHO-TEF	0,35 WHO-PCB-TEQ/kg
Dioksynopodobne PCB (suma PCB28, 52, 101, 138, 153, 180) - ICES-6	10 g/kg (ppb)
Azotyny	15 mg/kg
Antybiotyki i substancje hamujące	nb

5. Limity tolerancji zawartości deklarowanych składników analitycznych według: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 767/2009 z dnia 13 lipca 2009 r.

6. Informacje dodatkowe:

Alergeny: mleko (łącznie z laktozą).

Oświadczenie GMO: Produkt nie zawiera ani nie jest wytwarzany ze składników genetycznie modyfikowanych.

7. Pakowanie: Opakowanie bezpośrednie – worki papierowe 25.0 kg, 4 warstwowe z wkładką polietylenową,
– BIG-BAG o pojem. max 1000kg.

Paletowanie: po 1000kg na paletach EURO owinięte folią stretch.

8. Oznakowanie: zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej.

9. Okres przechowywania: 18 miesięcy od daty produkcji.

10. Warunki przechowywania: temp. ≤ 20°C, wilgotność względna ≤ 75%.

11. Transport: środki transportu zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem, zawilgoceniem oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia.

12. Uwarunkowania prawne: Produkt spełnia wymagania Prawa Polskiego i Unii Europejskiej odnośnie materiałów paszowych. Produkt spełnia wymagania GMP+B2 „Produkcja składników pasz”.