

**KONCENTRAT SERWATKI**

Autor: <u>Styś Wojciech [Główny Technolog]</u>	Odpowiedzialny: <u>Kornyszczuk Ryszard [Kierownik Proszkowni]</u> <u>Ponikowska Katarzyna [Kierownik Działu Zapewnienia i Kontroli Jakości]</u>	Zatwierdzony: <u>Doroszewski Jarosław [Dyrektor Produkcji i Techniki]</u>
--	---	---

1. Nazwa produktu: Koncentrat serwatki

2. Surowiec: Serwatka pochodząca z produkcji serów podpuszczkowych wyprodukowanych bez dodatków tłuszczów roślinnych oraz saletry poddana filtrowaniu, wirowaniu, procesowi obróbki termicznej w temperaturze 68-72°C, zagęszczaniu i chłodzeniu.

3. Wymagania organoleptyczne, chemiczne i mikrobiologiczne.

Cechy organoleptyczne			Metodyka
Wygląd	Ciecz o barwie lekko kremowej do lekko zielonkawej bez zanieczyszczeń mechanicznych widocznych gołym okiem		sensoryczna
Zapach	Właściwy dla serwatki, słodkawy, lekko kwaśny, bez obcych zapachów		sensoryczna
Smak	Naturalny, słodkawy słony bez obcych posmaków		sensoryczna
Cechy fizykochemiczne			
	Koncentrat 18%	Koncentrat 30%	
Zawartość suchej masy (%)	18 ± 2	30 ± 2	instrumentalna - refraktometr
Zawartość tłuszczu (%)	≤ 0,3	≤ 0,5	instrumentalna FT120
Zawartość białka (%)	≥ 2,0	≥ 3,0	instrumentalna FT120
Temperatura (°C)	≤ 10		instrumentalna - termometr
Azotyny	nieobecne		Nitrate test - paski MERCK
Azotany (mg/l)	≤ 10		Nitrate test - paski MERCK
Kwasowość- pH	5,9 - 6,5		instrumentalna - pehametr
Zawartość antybiotyków i substancji hamujących	nieobecne		mikrobiologiczna
Cechy mikrobiologiczne			
Ogólna liczba drobnoustrojów	≤ 300 000 /ml		

4. Wymagania dotyczące zanieczyszczeń. Zawartość metali szkodliwych i pestycydów zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

5. Alergeny: mleko (łącznie z laktozą)

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

6. Pakowanie. Opakowanie bezpośrednie: cysterny- ze szczelnymi zamknięciami

7. Warunki przechowywania: temperatura: 0-10°C

8. Transport - cysterny przeznaczone do przewozu produktów mlecznych, zabezpieczające przed zanieczyszczeniem, nagrzewaniem i zamarzaniem.

9. Dokumenty dostawy: atest, HDI, potwierdzenie mycia cysterny, kwit wagowy, WZ / CMR i inne według uzgodnień.

10. Deklaracja zgodności. Specyfikacja jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawa.

Serwatka podpuszczkowa zagęszczona przeznaczona do proszkowania przed przyjęciem na zakład jest badana na zgodność z niniejszą specyfikacją a wyniki są zapisywane w dzienniku badań surowca przerzutowego Laboratorium Zakładowego.

Dostawca

Dostawca zobowiązuje się do spełnienia wszystkich parametrów i wymagań zawartych w niniejszym dokumencie.

Firma:

Nazwisko:

Stanowisko: