



MASŁO EKSTRA

Autor: Styś Wojciech [Główny Technolog]Odpowiedzialny: Krupa Bernard
[Kierownik Działu Produkcji - Zarządzanie
Surowcem] Ponikowska Katarzyna
[Kierownik Działu Zapewnienia i Kontroli
Jakości]Zatwierdzony: Doroszewski Jarosław
[Dyrektor Produkcji i Techniki]

Nazwa produktu	MASŁO EKSTRA
Surowiec	Śmietanka pasteryzowana.
Pochodzenie	Polskie
Składniki	Śmietanka pasteryzowana, bakterie fermentacji mlekowej, barwnik -karoteny
PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE	
Wygląd	Jednostka starannie uformowana, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha
Konsystencja	Jednolita, zwarta, dopuszczalna lekko twarda, smarowna
Barwa	Jednolita, jasnożółta, brak marmurkowatości lub kolorowych smug
Smak	Czysty, bez obcych smaków (np. zjełczały, utleniony, gorzki, kwasowy, metaliczny), lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy, lekko kwaśny, mlekowy
Zapach	Czysty, typowy dla masła, wolny od obcych zapachów
PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE	
Zawartość wody	max. 16 %
Zawartość tłuszczu	min. 82 %
PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE	
Bakterie z grupy coli w jtk/g	m=0 M=10 n=5 c=2
Salmonella	nieobecne w 25 g, (n=5 c=0)
Listeria monocytogenes	nieobecne w 25 g, (n=5 c=0)

n = liczba testów,

m = próg liczby bakterii na gram, poniżej którego jakość produktu jest akceptowalna,

M = maksymalna liczba bakterii na gram, powyżej której jakość produktu jest nieakceptowalna,

c = maksymalna liczba wyników, które mają wartości między m a M

Wymagania dotyczące zanieczyszczeń	Zawartość: metali szkodliwych i pestycydów, antybiotyków i substancji hamujących z obowiązującymi przepisami prawnymi
Informacje dodatkowe	Alergeny: mleko (łącznie z laktozą) Oświadczenie GMO: Produkt nie zawiera ani nie jest wytwarzany ze składników genetycznie modyfikowanych
Pakowanie	Opakowanie bezpośrednie: - kostka 200g- folia aluminiowa z nadrukiem, laminowana pergaminem; - blok 25 kg – worek polietylenowy HDPE Opakowania zbiorcze: kartony tekturowe Paletowanie: - kostka 200g: 550 - 600 kg na palecie, - blok 25kg: 800 - 1000 kg na palecie

Wartość odżywcza w 100g produktu	Wartość energetyczna	3061kJ / 744kcal
	Tłuszcz	82 g
	w tym kwasy tłuszczowe nasycone	57 g
	Węglowodany	0,6 g
	w tym cukry	0,5 g
	Białko	1,0 g
	Sól	0,03 g
Warunki przechowywania	Temperatura: od 0°C do 10°C	
Okres minimalnej trwałości	Kostka 200g: 50 dni od daty produkcji Blok 25kg: - 2 m-ce od daty produkcji w temp. +5 °C - 12 m-cy od daty produkcji w temp. -18 °C	
Oznakowanie	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej	
Transport	Środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem i szkodliwymi wpływami atmosferycznymi tj. środkami transportowymi izotermicznymi. Wymagana aktualna książka sanitarna pojazdu	
Deklaracja zgodności	Specyfikacja jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawa	
Załączniki	Nazwy handlowe - Aneks SP-WM-111-01	