



PERMEAT SERWATKI W PROSZKU

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. Nazwa produktu:** Permeat serwatki w proszku**2. Surowiec:** Permeat serwatki po ultrafiltracji pochodzącej z produkcji serów podpuszczkowych**3. Wymagania dotyczące cech organoleptycznych, chemicznych i mikrobiologicznych**

Cechy organoleptyczne		
Wygląd	proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony dopuszczalne lekkie zbrzylenie, łatwo rozsypujące się przy lekkim nacisku	
Barwa	jednolita, białokremowa do żółtawej	
Smak i zapach	swoisty, mlekowy, słodkavo-słony, czysty bez obcych posmaków i zapachów	
Zanieczyszczenia mechaniczne	brak, dopuszcza się cząstki przypalone wg wzorca A, B.	
Cechy fizykochemiczne		
Zawartość wody (%)	nie więcej niż 4,0	
Zawartość tłuszczu (%)	nie więcej niż 1,0	
Zawartość białka (%)	3 - 5	
Zawartość laktozy (%)	nie mniej niż 83	
pH	5,6 - 6,5	
Zawartość popiołu (%)	nie więcej niż 8,5	
Wskaźnik rozpuszczalności (w cm ³ osadu)	nie więcej niż 0,5	
Zawartość antybiotyków i substancji hamujących	nieobecne	
Cechy mikrobiologiczne		
Ogólna liczba drobnoustrojów	<u>docelowo:</u> 10 000 jtk/g	<u>dopuszczalnie:</u> 30 000 jtk/g
Salmonella	nieobecne w 25 g, n=5 c=0	
Listeria monocytogenes	nieobecne w 25 g, n=5 c=0	
Staphylococcus aureus w jtk/g	m=10 M=100 n=5 c=2	
Enterobacteriaceae w jtk/g	m=M=10 n=5 c=0	
Bakterie z grupy coli w jtk/g	m=0 M=10 n=5 c=2	
Pleśń i drożdże w jtk/g	max.100	

4. Wymagania dotyczące zanieczyszczeń - zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, pestycydów, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi**5. Informacje dodatkowe: Alergeny** - mleko (łącznie z laktozą)**Oświadczenie GMO:** produkt nie zawiera ani nie jest wytwarzany ze składników genetycznie modyfikowanych**6. Pakowanie: Opakowanie bezpośrednie** – worki papierowe - 25.0 kg, 4 warstwowe z wkładką polietylenową, – kontenery BIG-BAG o pojem. max 1000kg**Paletowanie:** po 1000kg na paletach EURO owinięte folią stretch**7. Oznakowanie:** zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej

8. Wartość odżywcza w 100g produktu:

Wartość energetyczna	1577kJ / 371kcal
Tłuszcz	0,3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0 g
Węglowodany	88 g
w tym cukry	88 g
Białko	4,1 g
Sól	1,8 g

9. Warunki przechowywania: temp. $\leq 20^{\circ}\text{C}$, wilgotność względna $\leq 75\%$. Okres przechowywania – 18 m-cy od daty produkcji

10. Transport - środki transportu zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem, zawilgoceniem oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia. Wymagana aktualna książka sanitarna pojazdu

11. Deklaracja zgodności - specyfikacja jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawnymi