



## Specyfikacja

Nr: SP-RAPP-152

**SERWATKA W PROSZKU O WYŻSZEJ  
ZAWARTOŚCI LAKTOZY**

Numer wydania: 9

Data wydania: 30.01.2023

Stan: Obowiązujący

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

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Nazwa produktu</b>                                   | SERWATKA W PROSZKU O WYŻSZEJ ZAWARTOŚCI LAKTOZY  |  |
| <b>Surowiec</b>   | świeża serwatka pochodząca z produkcji serów podpuszczkowych   |  |
| <b>Cechy organoleptyczne</b>                            |  |  |
| <b>Wygląd</b>   | proszek sypki, jednolity, dopuszczalne lekkie zbrzylenie, łatwo rozsypujące się                        |  |
| <b>Barwa</b>  | biała do lekko kremowej, jednolita   |  |
| <b>Smak i zapach</b>                                    | smak słodkavo słony, posmak pasteryzacji typowy dla serwatki w proszku, bez obcych posmaków i zapachów |  |
| <b>Zanieczyszczenia mechaniczne</b>                     | brak, dopuszcza się cząstki przypalone wg wzorca A, B  |  |
| <b>Cechy fizykochemiczne</b>                            |  |  |
| <b>Zawartość wody (%)</b>                               | max. 4,0   |  |
| <b>Zawartość tłuszczu (%)</b>                           | max. 0,8   |  |
| <b>Zawartość białka w s.m. (%)</b>                      | min. 6,0   |  |
| <b>Zawartość laktozy (%)</b>                            | min. 80  |  |
| <b>Kwasowość serwatki regenerowanej</b>                 | max. 0,15 % kwasu mlekowego  |  |
| <b>Kwasowość- pH</b>                                    | 5,9– 6,5   |  |
| <b>Popiół (%)</b>                                       | max. 8,5   |  |
| <b>Wskaźnik rozpuszczalności (cm<sup>3</sup> osadu)</b> | max. 1,0   |  |
| <b>Zawartość antybiotyków i substancji hamujących</b>   | nieobecne  |  |
| <b>Cechy mikrobiologiczne</b>                           |  |  |
| <b>Ogólna liczba drobnoustrojów (jtk/g)</b>             | <u>docelowo:</u><br>max. 10 000 jtk/g  | <u>dopuszczalnie:</u><br>max. 30 000 jtk/g |
| <b>Salmonella</b>                                       | nieobecne w 25 g, n=5 c=0  |  |
| <b>Listeria monocytogenes</b>                           | nieobecne w 25 g, n=5 c=0  |  |
| <b>Staphylococcus aureus (jtk/g)</b>                    | m=10 M=100, n=5 c=2  |  |
| <b>Enterobacteriaceae (jtk/g)</b>                       | m=M=10, n=5 c=0  |  |
| <b>Bakterie z grupy coli (jtk/g)</b>                    | m=0 M=10, n=5 c=2  |  |
| <b>Pleśnie i drożdże (jtk/g)</b>                        | max. 100   |  |

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

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Pakowanie</b>                          | Opakowanie bezpośrednie:<br>worki papierowe - 25.0 kg, 4 warstwowe z wkładką polietylenową,<br>– kontenery BIG-BAG o pojem. max 1000kg <u>Paletowanie</u> : po 1000kg na paletach EURO owinięte folią stretch |   |
| <b>Wymagania dotyczące zanieczyszczeń</b> | zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, pestycydów, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi  |   |
| <b>Alergeny</b>                           | mleko   |   |
| <b>Oświadczenie GMO</b>                   | produkt nie zawiera ani nie jest wytwarzany ze składników genetycznie modyfikowanych  |   |
| <b>Oznakowanie</b>                        | zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej   |   |
| <b>Wartość odżywcza w 100g produktu</b>   | Wartość energetyczna<br>Tłuszcz<br>w tym kwasy tłuszczowe nasycone<br>Węglowodany<br>w tym cukry<br>Białko<br>Sól   | 1574kJ / 371kcal<br>0,55 g<br>0,4 g<br>85 g<br>82 g<br>6,4 g<br>1,6 g |
| <b>Warunki przechowywania</b>             | temp. ≤ 20°C, wilgotność względna ≤ 75 %  |   |
| <b>Okres przechowywania</b>               | 18 m-cy od daty produkcji: worki 25kg, BIG-BAG 1000kg   |   |
| <b>Transport</b>                          | środki transportu zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem, zawilgoceniem oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia<br>wymagana aktualna książka sanitarna pojazdu   |   |
| <b>Deklaracja zgodności</b>               | specyfikacja jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawnymi   |   |