

**KONCENTRAT BIAŁEK SERWATKOWYCH W
PROSZKU WPC 80**Autor: Styś Wojciech [Główny Technolog]Odpowiedzialny: Kornyszczuk Ryszard
[Kierownik Proszkowni] Ponikowska
Katarzyna [Kierownik Działu Zapewnienia i
Kontroli Jakości]Zatwierdzony: Doroszewski Jarosław
[Dyrektor Produkcji i Techniki]

- Nazwa produktu:** Koncentrat białek serwatkowych w proszku WPC 80
- Surowiec:** Świeża serwatka pochodząca z produkcji serów podpuszczkowych
- Wymagania dotyczące cech organoleptycznych, chemicznych i mikrobiologicznych.**

Cechy organoleptyczne		
Wygląd	proszek sycki, jednolity, drobno rozpylony, dopuszczalne lekkie zbrylenie, łatwo rozsypujące się przy lekkim nacisku	
Barwa	jednolita, białokremowa do żółtej	
Smak i zapach	swoisty - białkowy, czysty, bez obcych posmaków i zapachów	
Zanieczyszczenia mechaniczne	brak, dopuszcza się cząstki przypalone wg wzorca A, B.	
Cechy fizykochemiczne		
	docelowe	dopuszczalne
Zawartość wody (%)	max. 5,0	max. 6,5
Zawartość tłuszczu (%)	max. 6,0	max. 9,0
Zawartość białka w suchej masie (%)	81	min. 80
Zawartość laktozy (%)	max. 5,0	max. 8,0
Zawartość popiołu (%)	max. 3,5	max. 3,5
Kwasowość- pH	6,5	6,0 - 7,0
Wskaźnik rozpuszczalności (cm ³ osadu)	0,2	max. 1,0
Zawartość antybiotyków i substancji hamujących	nieobecne	nieobecne
Cechy mikrobiologiczne		
	docelowe	dopuszczalne
Ogólna liczba drobnoustrojów (jtk/g)	max. 10 000	max. 30 000
Salmonella	nieobecne w 25 g, n=5 c=0	nieobecne w 25 g, n=5 c=0
Listeria monocytogenes	nieobecne w 25 g, n=5 c=0	nieobecne w 25 g, n=5 c=0
Staphylococcus aureus (jtk/g)	m=M<10, n=5 c=0	m=10 M=100, n=5 c=2
Enterobacteriaceae (jtk/g)	m=M<10, n=5 c=0	m=M=10, n=5 c=0
Bakterie z grupy coli (jtk/g)	m=M<10, n=5 c=0	m=0 M=10, n=5 c=2
Pleśnie i drożdże (jtk/g)	max. 50	max. 100

- Wymagania dotyczące zanieczyszczeń** - zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, pestycydów, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.
- 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 - 15.0 kg, 4 warstwowe z wkładką polietylenową.

Paletowanie: po 825kg 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	1715kJ/406kcal
Tłuszcz	7,3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	4,7 g
Węglowodany	10 g
w tym cukry	4,4 g
Białko	75 g
Sól	0,42 g

9. Warunki przechowywania: temp. $\leq 20^{\circ}\text{C}$, wilgotność względna $\leq 75\%$. Okres przechowywania – 24 mc-e 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