



Specyfikacja

Nr: SP-WP-140

**KONCENTRAT BIAŁEK SERWATKOWYCH W
PROSZKU WPC 80 INSTANT**

Numer wydania: 17

Data wydania: 06.03.2023

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]

Nazwa produktu	Koncentrat białek serwatkowych w proszku WPC 80 INSTANT	
Opis produktu	koncentrat białek serwatkowych w postaci łatwo rozpuszczalnego proszku (instant)	
Surowiec	świeża serwatka pochodząca z produkcji serów podpuszczkowych	
Składniki	koncentrat białek serwatkowych, emulgator - lecytyny (ze słonecznika)	
Nr identyfikacyjny zakładu	PL06151601WE	
Cechy organoleptyczne		
Wygląd	proszek sypki, 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. 8,5
Zawartość białka w s.m. (%)	81	min 80
Zawartość laktozy (%)	max. 5,0	max. 5,0
Zawartość popiołu (%)	max. 3,5	max. 3,5
Kwasowość- pH	6,5	6,0 - 7,0
Wskaźnik rozpuszczalności (cm³ osadu)	max. 0,2	max. 0,5
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

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

Pakowanie	Opakowanie bezpośrednie: worki papierowe 15.0 kg, 4 warstwowe z wkładką polietylenową Paletowanie po 975kg na paletach EURO owinięte folią stretch	
Wymagania dotyczące zanieczyszczeń	zawartość metali szkodliwych, aflatoksyny M1, pestycydów, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi	
Alergeny	mleko	
Oświadczenie GMO	produkt nie zawiera ani nie jest wytwarzany ze składników genetycznie modyfikowanych	
Oznakowanie	zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej	
Wartość odżywcza w 100g produktu	Wartość energetyczna Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Białko Sól	1715kJ/406kcal 7,3 g 4,7 g 10 g 4,4 g 75 g 0,42 g
Warunki przechowywania	temp. ≤ 20°C, wilgotność względna ≤ 75 %	
Okres przechowywania	worki 15kg - 24 m-ce od daty produkcji	
Transport	środki transportu zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem, zawilgoceniem oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia wymagana aktualna książka sanitarna pojazdu	
Deklaracja zgodności	specyfikacja jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawnymi	
Załączniki	Aneks <u>SP-WP-140-01</u>	