

**IZOLAT BIAŁEK SERWATKOWYCH W  
PROSZKU WPI 90 INSTANT**Autor: Woźniak Marta [Specjalista ds.  
Jakości]Odpowiedzialny: Kornaszczuk Ryszard  
[Kierownik Proszkowni] Ponikowska  
Katarzyna [Kierownik Działu Zapewnienia i  
Kontroli Jakości]Zatwierdzony: Styś Wojciech [Główny  
Technolog]

<b>Nazwa produktu</b>	Izolat białek serwatkowych w proszku WPI 90 INSTANT	
<b>Opis produktu</b>	Izolat białek serwatkowych w postaci łatwo rozpuszczalnego proszku (instant)	
<b>Surowiec</b>	świeża serwatka pochodząca z produkcji serów podpuszczkowych	
<b>Składniki</b>	Izolat białek serwatkowych, emulgator - lecytyny (ze słonecznika)	
<b>Cechy organoleptyczne</b>		
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	
<b>Cechy fizykochemiczne</b>		
Zawartość wody	max. 6 %	
Zawartość białka w suchej masie	min. 90 %	
Zawartość tłuszczu	max. 1,5%	
Zawartość popiołu	max. 3,5%	
Zawartość laktozy	max. 2%	
Kwasowość- pH	6,0 - 7,0	
Wskaźnik rozpuszczalności	max. 1,0 cm <sup>3</sup>	
Zawartość antybiotyków i substancji hamujących	nieobecne	
<b>Cechy mikrobiologiczne</b>		
Ogólna liczba drobnoustrojów	30000 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	m=M=10, n=5 c=0	
Bakterie z grupy coli w jtk/g	m=0 M=10, n=5 c=2	
Pleśnie i drożdże	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>	<b>Opakowanie bezpośrednie</b> – worki papierowe 15.0 kg, 4 warstwowe z wkładką polietylenową <b>Paletowanie</b> po 825kg 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 (łącznie z laktozą)	
<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 Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Białko Sól	1582kJ/373kcal 1,0 g 0,2 g 3,9 g 0,4 g 87 g 0,62
<b>Warunki przechowywania</b>	temp. ≤ 20 °C, wilgotność względna ≤ 75 %	
<b>Okres przechowywania</b>	worki 15kg - 24 m-ce od daty produkcji	
<b>Transport</b>	środki transportu zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem, zawilgoceniem oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia wymagana aktualna książka sanitarna pojazdu	
<b>Deklaracja zgodności</b>	specyfikacja jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawnymi	
<b>Załączniki</b>	Aneks Nr SP-WP-171-01	