


Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 09 16.11.2020
	Specyfikacja jakościowa: Maślanka naturalna nienormalizowana opakowanie: woreczek foliowy 1 l	Rozdział: 4.2.6
		Strona 1 z 3
Opracował: Anna Kopka Data i podpis: 16.11.2020 <i>Anna Kopka</i>	Sprawdził: Marzena Sobolewska Data i podpis: 16.11.2020 <i>Sobolewska Marzena</i>	Zatwierdził: Jerzy Skorek Data i podpis: 16.11.2020 <i>Skorek Jerzy</i>

1. **Nazwa produktu:** Maślanka naturalna nienormalizowana
2. **Składniki:** maślanka (produkt uboczny z produkcji masła), kultury bakterii
Surowcem jest mleko krowie od naszych dostawców wyłącznie polskiego pochodzenia.
3. **Opis technologiczny:** Maślanka, która powstaje podczas produkcji masła jest szczepiona kulturami mleczarskimi i rozlewana w opakowania jednostkowe
4. **Przeznaczenie:** do bezpośredniego spożycia oraz ogólnego zastosowania dla wszystkich grup konsumentów z wyjątkiem niemowląt i osób nie tolerujących mleka i pochodnych (z laktozą).
5. **Wymagania jakościowe**
 - 5.1. Wymagania organoleptyczne


Własności	Wymagania jakościowe
Wygląd, barwa	Płyn jednolity w całej masie mogą występować grudki masła, smak lekko kwaśny, aromatyczny, orzeźwiający, barwa biała do lekko kremowej, dopuszcza się wydzielanie serwatki
Zapach, smak	Smak lekko kwaśny do kwaśnego, aromatyczny, orzeźwiający

5.2. Wymagania fizykochemiczne

Własności	Wymagania jakościowe	
Zawartość tłuszczu	nie jest normalizowana	tłuszczomierz Gerbera
Kwasowość [°SH]	max 40 °SH	miareczkowa
Temperatura [°C]	1 – 8 °C	termometr

5.3. Wymagania mikrobiologiczne

Parametr	Plan pobierania próbek		Limity	
	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	5	0	Nieobecne w 25g	
Enterobacteriaceae	5	0	10	10

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 09 16.11.2020
	Specyfikacja jakościowa:	Rozdział: 4.2.6
	Maślanka naturalna nienormalizowana opakowanie: woreczek foliowy 1 l	Strona 2 z 3

6. Trwałość: Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania 15 dni trwałości od chwili wyprodukowania.

7. Warunki przechowywania: Produkt powinien być przechowywany w magazynie czystym, suchym, bez obcych zapachów, zabezpieczonym przed gryzoniami i innymi szkodnikami, przewiewnym, wolnym od pleśni, chroniącym produkt przed światłem, w temperaturze 1-8°C.

8. Pakowanie: Opakowanie maślanki stanowi woreczek polietylenowy o pojemności 1 l. Opakowanie musi dobrze chronić produkt przed działaniem czynników zewnętrznych.

Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania odpowiadają obowiązującym przepisom o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Każde opakowanie jednostkowe zawiera następujące oznaczenia:


Nazwę produktu, składniki, datę minimalnej trwałości (Najlepiej spożyć przed: ...), warunki przechowywania, numer partii, Nr weterynaryjny, oraz nazwę i adres producenta oraz wartość odżywczą.

9. Transport: Produkt powinien być transportowany środkami transportu dopuszczonymi do przewozu produktów spożywczych i zabezpieczających produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem, zawilgoceniem. Środek transportu powinien posiadać aktualną książeczkę sanitarną.

10. Wartość odżywcza 100 ml produktu:

Wartość odżywcza w 100 ml produktu		
wartość energetyczna	143 kJ/34kcal	Tolerancja ¹
tłuszcz	0,6g	±20%
w tym kwasy nasycone	0,4g	±20%
węglowodany	3,6g	±2g
w tym cukry	3,6g	±2g
białko	3,0g	±20%
sól	0,10g	±0,375g

¹ Projekt wytycznych Komisji Europejskiej w zakresie tolerancji i zaokrągleń w odniesieniu do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady(UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 09 16.11.2020
	Specyfikacja jakościowa: Maślanka naturalna nienormalizowana opakowanie: woreczek foliowy 1 l	Rozdział: 4.2.6
		Strona 3 z 3

11. Deklaracja obecności alergenów

SUBSTANCJE PODSTAWOWE		Obecność TAK / NIE w odpowiedniej kolumnie)	
		Obecność w produkcje	Możliwa obecność zakażeń krzyżowych
1.	Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne	Nie	Nie
2.	Skorupiaki i produkty pochodne	Nie	Nie
3.	Jajka i produkty pochodne (w tym lizozym)	Nie	Nie
4.	Ryby i produkty pochodne	Nie	Nie
5.	Orzeszki ziemne i produkty pochodne	Nie	Nie
6.	Soja i produkty pochodne	Nie	Nie
7.	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	Tak	Nie
8.	Orzechy tj. migdał (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzech laskowy (<i>Corylus avellana</i>), orzech włoski (<i>Juglans regia</i>), nerkowiec (<i>Anacardium occidentale</i>), orzech pekan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzech brazylijski (<i>Bertholletia excelsa</i>), fistaszek (<i>Pistacia vera</i>), orzech makadamia (<i>Macadamia ternifolia</i>) i produkty pochodne	Nie	Nie
9.	Seler zwyczajny i produkty pochodne	Nie	Nie
10.	Gorczyca i produkty pochodne	Nie	Nie
11.	Nasiona sezamu i produkty pochodne	Nie	Nie
12.	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂	Nie	Nie
13.	Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr	Nie	Nie
14.	Łubin i produkty pochodne	Nie	Nie