


Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 07 16.11.2020
	Specyfikacja jakościowa: Ser twarogowy półtłusty - mielony	Rozdział: 4.2.10
		Strona 1 z 3
Opracował: Anna Kopka	Sprawdził: Marzena Sobolewska	Zatwierdził: Jerzy Skorek
Data i podpis: 16.11.2020 <i>Anna Kopka</i>	Data i podpis: 16.11.2020 <i>Sobolewska Marzena</i>	Data i podpis: 16.11.2020 <i>Skorek</i>

1. Nazwa produktu: Ser twarogowy półtłusty mielony

2. Składniki: Mleko (laktoza), kultury bakterii

Surowcem jest mleko krowie od naszych dostawców wyłącznie polskiego pochodzenia.

3. Opis technologiczny: Mleko poddane obróbce termicznej i normalizacji szczepi się czystymi kulturami mleczarskimi. Otrzymany skrzep z ukwaszonego mleka jest obrabiany w kotle a następnie jest wylewany na wózki, prasowany, chłodzony i mielony następnego dnia. Dalej prosto z młynka jest pakowany w opakowania jednostkowe, czyli: wiaderka 1 kg, wiaderka 10 kg.

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	Czysty, lekko kwaśny, łagodny posmak pasteryzacji, konsystencja jednolita, smarowna, dopuszcza się nieznacznie ziarnistą. Barwa biała do lekko kremowej.
Zapach, smak	Czysty, łagodny, lekko kwaśny, lekki posmak pasteryzacji, bez obcych zapachów i posmaków

5.2. Wymagania fizykochemiczne

Własności	Wymagania jakościowe	
Zawartość tłuszczu: [%]	4,0% ± 1,0%	tuszczomierz Van Gulika
Kwasowość [°SH]	nie więcej niż 100 °SH	metoda miareczkowa
Zawartość wody: [%]	nie więcej niż 76%	suszenie w 130°C

5.3. Wymagania mikrobiologiczne

Parametr	Plan pobierania próbek		Limity	
	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	5	0	Nieobecne w 25g	
Gronkowce koagulazododatnie	5	2	10	100
Escherichia coli	5	2	100	1000

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur I Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 07 16.11.2020
	Specyfikacja jakościowa: Ser twarogowy półtłusty - mielony	Rozdział: 4.2.10
		Strona 2 z 3

6. Trwałość: Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania
 - twaróg półtłusty mielony wiadro 1 kg - 11 dni od chwili wyprodukowania,
 - wiadro 10 kg – 11 dni 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 1-10°C.

8. Pakowanie:

- wiaderka 1 kg - wykonane z polipropylenu

- wiaderka 10 kg - wykonane z polipropylenu

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 g produktu:

Wartość odżywcza w 100 g produktu		
wartość energetyczna	532 kJ/126kcal	Tolerancja ¹
tłuszcz	4,0g	±20%
w tym kwasy nasycone	2,8g	±20%
węglowodany	3,2g	±2g
w tym cukry	3,2g	±2g
białko	18g	±20%
sól	0,11g	±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