


Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 09 7.03.2022
	Specyfikacja jakościowa: Ser Gouda	Rozdział: 4.2.17
		Strona 1 z 4
Opracował: Anna Kopka Data i podpis: 7.03.2022 <i>Anna Kopka</i>	Sprawdził: Marzena Sobolewska Data i podpis: 07.03.2022 <i>Sobolewska Marzena</i>	Zatwierdził: Jerzy Skorek Data i podpis: 7.03.2022 <i>Skorek</i>

Nazwa produktu: Ser Gouda pełnotłusty

1. Składniki: Mleko (laktoza), sól, stabilizator: chlorek wapnia, barwnik: karoten, podpuszczka, kultury bakterii fermentacji mlekowej.

Surowcem jest mleko krowie od naszych dostawców wyłącznie polskiego pochodzenia.

2. Opis technologiczny: mleko poddane obróbce termicznej i normalizacji szczepi się czystymi kulturami bakterii oraz dodaje: barwnik, stabilizator i podpuszczkę. Po obróbce w kotle, prasowaniu, krojeniu ser jest solony a następnie pakowany w folię termokurczliwą, półprzepuszczalną. Po procesie dojrzewania ser trafia do sprzedaży.

3. Przeznaczenie: do bezpośredniego spożycia oraz ogólnego zastosowania dla wszystkich grup konsumentów z wyjątkiem niemowląt i osób nie tolerujących mleka i pochodnych (z laktozą).


4. Wymagania jakościowe

4.1. Wymagania organoleptyczne

Własności	Wymagania jakościowe
Wygląd, barwa	Skórka gładka, dopuszcza się lekkie odciski form, powłoka z tworzywa ściśle przylegająca do skórki. Oczka międzyziarnowe, okrągłe i owalne, wielkości ryżu do fasolki, spłaszczone nieliczne. Dopuszcza się oczka orzeszynowate. Miąższ w miarę miękki, elastyczny, jednorodny w całej masie. Barwa jasnożółta jednolita w całej masie.
Zapach, smak	Smak i zapach delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny, lekki posmak pasteryzacji, lekko kwaśny, lekko pikantny u sera starszego.

4.2. Wymagania fizykochemiczne

Własności	Wymagania jakościowe	
Zawartość tłuszczu: [%]	26,0 ± 2,0%	metoda techniczna w tłuszczomierzu Gulika
Zawartość wody [%]	42,0 ± 3,0%	metoda suszenia w 130 °C

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 09 7.03.2022
		Rozdział: 4.2.17
	Specyfikacja jakościowa: Ser Gouda	Strona 2 z 4

4.3. Wymagania mikrobiologiczne

Parametr	Plan pobierania próbek		Limity	
	n	c	m	M
Listeriamonocytogenes	5	0	Nieobecne w 25g	
Gronkowce koagulazo-dodatnie	5	2	100	1000
Escherichia coli	5	2	100	1000

Uwaga.

Podczas produkcji serów powstają skrawki i obrzynki sera, które są łączone i nazywane serami klasy III. Obrzynki powstają podczas ostatecznego prasowania serów w formach, są to wystające nieregularne części, które są odkrawane a następnie łączone i prasowane w bloki, pakowane w przezroczystą folię oznaczone, jako sery klasy III.

Skrawki powstają podczas krojenia serów wyjętych z solanek oraz serów pakowanych próżniowo w kostkę. Te pierwsze są razem zamykane w worku i trafiają do dojrzewalni a drugie są łączone i pakowane w jeden worek i wysyłane na magazyn.

Sery klasy III są sprzedawane, jako sery do dalszego przerobu.

5. Trwałość: Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania 70 dni trwałości od chwili przekazania do magazynu dla serów blokowych.

Ser Gouda przeznaczona do konfekcjonowania (sery wyłącznie w I klasie) - plastrowanie, krojenie kostki. Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania dla serów konfekcjonowanych 50 dni trwałości od chwili spakowania nie dłużej jednak niż trwałość sera blokowego, dla serów plastrowanych pakowanych w atmosferze ochronnej 50 dni trwałości od chwili spakowania nie dłużej jednak niż trwałość sera blokowego.

Uwaga: Minimalny okres dojrzewania wynosi 4-6 tygodni.

6. 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.


7. Pakowanie:

- bloki – worki termokurczliwe wykonane z materiału na bazie poliolefin,
- produkt plastrowany - opakowanie stanowi pojemnik polipropylenowy i folia, w której skład wchodzi: poliester i polipropylen,
- kostka – 2 folie: folia składająca się z polietylenu i poliamidu i folia składająca się z polietylenu i poliestru.

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:

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 09 7.03.2022
	Specyfikacja jakościowa: Ser Gouda	Rozdział: 4.2.17
		Strona 3 z 4

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

8. 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.


9. Wartość odżywcza 100 g produktu:

Wartość odżywcza w 100 g produktu		
wartość energetyczna	1397kJ/336kcal	Tolerancja ¹
tłuszcz	26g	±20%
w tym kwasy nasycone	16g	±20%
węglowodany	0,6g	±2g
w tym cukry	0,6g	±2g
białko	25g	±20%
sól	1,0g	±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

10. 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

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 09 7.03.2022
	Specyfikacja jakościowa: Ser Gouda	Rozdział: 4.2.17
		Strona 4 z 4

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.	Gorzycza 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