	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b>	Wydanie: 05 03.03.2017
	<b>Ser Łasdamer</b>	Specyfikacja 8.12
		Strona 1 z 3
<i>Opracował: Marzena Sobolewska</i>	<i>Sprawdził: Grażyna Rychlik</i>	<i>Zatwierdził: Jerzy Skorek</i>

**1. Nazwa produktu:** Ser Łasdamer.

**2. Składniki:** Mleko, sól, stabilizator-chlorek wapnia, barwnik annato, kultury bakterii fermentacji mlekowej

**3. Opis technologiczny:** Mleko poddane obróbce termicznej i normalizacji szczepi się czystymi kulturami bakterii oraz dodaje się 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.

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


**5. Wymagania jakościowe**

**5.1.** Wymagania organoleptyczne

Własności	Wymagania jakościowe
Wygląd, barwa	Skórka gładka, dopuszcza się lekkie odciski form. Oczka okrągłe nieprzekraczające wielkości czereśni, przy brzegach nieco mniejsze dopuszcza się oczka orzeszynowate i nieregularne szczelinki. Miąższ elastyczny jednolity w całej masie. Smak i zapach łagodny, słodkawy, lekko orzechowy do pikantnego u sera starszego, czasem lekko kwaśny Barwa jasnożółta, jednolita w całej masie.

**5.2.** Wymagania fizykochemiczne

Własności	Wymagania jakościowe	
Zawartość tłuszczu	27±2%	Metoda techniczna w tłuszczomierzu van Gulika
Zawartość wody	40±3%	Metoda suszenia w 130 °C

	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b>	Wydanie: 05 03.03.2017
		Specyfikacja 8.12
	<b>Ser Łasdamer</b>	Strona 2 z 3

### 5.3. Wymagania mikrobiologiczne

Parametr	Plan pobierania próbek		Limity	
	n	c	m	M
<b>Listeria monocytogenes</b>	5	0	Nieobecne w 25g	
<b>Enterobacteriaceae</b>	5	0	10	10
<b>Gronkowce koagulazododatnie</b>	5	2	10	100
<b>Escherichia coli</b>	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 te drugie są łączone i pakowane w jeden worek i wysyłane na magazyn.

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

**6. Trwałość:** Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania 51 dni trwałości od chwili przekazania do magazynu dla serów blokowych.

Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania dla serów krojonych w kostkę 15 dni trwałości od chwili spakowania nie dłużej jednak niż trwałość sera blokowego, dla serów plastrowanych pakowanych w atmosferze ochronnej 15 dni trwałości od chwili spakowania nie dłużej jednak niż trwałość sera blokowego.

**Uwaga:** Minimalny okres dojrzewania wynosi 4-10 tygodni, w zależności od czasu dojrzewania sera.

**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:** Opakowanie serów blokowych stanowi folia polietylenowa termokurczliwa półprzepuszczalna. 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

**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.

	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b>	Wydanie: 05 03.03.2017
	<b>Ser Łasdamer</b>	Specyfikacja 8.12
		Strona 3 z 3

**10. Wartość odżywcza 100 g produktu:**

Wartość odżywcza w 100g produktu		
wartość energetyczna	1450kJ/349kcal	Tolerancja <sup>1</sup>
tłuszcz	27g	±20%
w tym kwasy nasycone	16g	±20%
węglowodany	1,5g	±2g
w tym cukry	0,6g	±2g
białko	25g	±20%
sól	1,0g	±0,375g

<sup>1</sup> 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