	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	Wydanie: 01 03.03.2017
	Twarożek śmietankowy	Specyfikacja 8.8.3.2
		Strona 1 z 2
Opracował: Marzena Sobolewska	Sprawdził: Grażyna Rychlik	Zatwierdził: Jerzy Skorek

- 1. Nazwa produktu:** Twarożek śmietankowy
- 2. Składniki:** Twaróg, śmietanka
- 3. Opis procesu technologicznego:** Twaróg jest mieszany ze śmietanką i porcjowany w opakowania jednostkowe.
- 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

Wymagania organoleptyczne

Własności	Wymagania jakościowe
Wygląd, barwa	Barwa biała do lekko kremowej, struktura lekko grudkowata, dopuszcza się niewielkie ilości serwatki
Zapach, smak	Śmietankowy, łagodny, lekki posmak pasteryzacji, lekko kwaśny, bez obcych zapachów i posmaków

Wymagania fizykochemiczne

Własności	Wymagania jakościowe	Metody badań
Zawartość tłuszczu: [%]	16±3	Tłuszczomierz Van Gulika
Kwasowość max [°SH]	65	Miareczkową
Zawartość wody nie więcej niż: [%]	72	Suszenie w 130 °C

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	Wydanie: 01 03.03.2017
		Specyfikacja 8.8.3.2
	Twarożek śmietankowy	Strona 2 z 2

Wymagania mikrobiologiczne

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

- 6. Trwałość:** Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania 8 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:** Twarożek śmietankowy pakowany jest w laminat folię Ecor FPO WRAP a opakowaniem zbiorczym jest owocarka.
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, warunki przechowywania, termin przydatności do spożycia (Należy spożyć do: ...), numer partii, masę netto, nr weterynaryjny, oraz nazwę i adres producenta oraz wartość odżywcza.
- 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 w 100 g produktu

Wartość odżywcza w 100g produktu		Tolerancja ¹
wartość energetyczna	880kJ/212kcal	
tłuszcz	16g	±20%
w tym kwasy nasycone	9,6g	±20
węglowodany	3,1g	±2g
w tym cukry	3,1g	±2g
białko	13g	±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.