1. **Nazwa produktu:** Łaskie Masło Ekstra Osełkowe
2. **Składniki:** Śmietanka, barwnik karoteny
3. **Opis procesu technologicznego:** śmietana przerobowa jest poddana procesowi dojrzewania, po dodaniu barwnika jest zmaślana. Kolejnym etapem jest przepłukiwanie ziarna wodą oraz wygniatanie. Na końcu odbywa się formowanie i pakowanie masła 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**

5.1. Wymagania organoleptyczne

Własności	**Wymagania jakościowe**
Wygląd, barwa	Jednostka starannie uformowana; barwa jednolita, wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha; może zawierać pojedyncze krople wody wolnej ze względu na tradycyjny sposób produkcji masła.
Zapach, smak	Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy, lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy
Konsystencja	Jednolita, zwarta, smarowna, lekko twarda, lekko mazista

5.2. Wymagania fizykochemiczne

Własności	**Wymagania jakościowe**
Zawartość tłuszczu:	82±2%
Zawartość wody nie więcej niż:	16,0%

5.3.Wymagania mikrobiologiczne

Produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych wraz ze zmianami.

6. Trwałość: Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania 21 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: Produkt pakowany jest w osełkę o masie netto 300g w laminat. Opakowanie zbiorcze stanowią skrzynki z tworzyw sztucznych lub kartony.

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, datę minimalnej trwałości (Najlepiej spożyć przed: …), numer partii, masę netto, Nr weterynaryjny, 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 100g produktu		
wartość energetyczna	3058kJ/744kcal	Tolerancja[1]
tłuszcz w tym kwasy nasycone	82g 55g	±8g ±20%
węglowodany w tym cukry	0,7g 0,6g	±2g ±2g
białko	0,7g	±2g
sól	0,02g	±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