	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 06 17.03.2020
	Specyfikacja jakościowa: Ser twarogowy półtłusty	Rozdział: 12.9
		Strona 1 z 4
Opracował: Anna Kopka <i>Anna Kopka</i>	Sprawdził: Marzena Sobolewska <i>Marzena Sobolewska</i>	Zatwierdził: Jerzy Skorek <i>Jerzy Skorek</i>

1. Nazwa produktu: Ser twarogowy półtłusty Łask

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, krojony i pakowany w opakowania jednostkowe. W przypadku Klinka skrzep po obróbce jest odciskany samoistnie w woreczkach z perforacją, a następnie wyjęty z woreczka i pakowany w opakowanie jednostkowe. W przypadku kostek o masie 250 g, twaróg po prasowaniu, jest umieszczony w maszynie do formowania kostek i dalej pakowany w opakowania jednostkowe.

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	Barwa biała do lekko kremowej jednolita w całej masie. Struktura jednolita, zwarta, bez grudek
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%	tłuszczomierz Van Gulika
Kwasowość max [°SH]	100	metoda miareczkowa
Zawartość wody: [%]	73,0 ± 3,0%	suszenie w 130°C

	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 06 17.03.2020
	Specyfikacja jakościowa: Ser twarogowy półtłusty	Rozdział: 12.9
		Strona 2 z 4

5.3. Wymagania mikrobiologiczne

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

6. Trwałość: Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania:
Ser twarogowy półtłusty – 12 dni od chwili wyprodukowania,
Ser twarogowy półtłusty próżnia – 19 dni od chwili wyprodukowania,
Ser twarogowy półtłusty 250 g – 19 dni od chwili wyprodukowania,
Ser twarogowy Klinek – 19 dni od chwili wyprodukowania,
Ser twarogowy luz – 10 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:

Ser twarogowy półtłusty – pakowany jest w arkusz wielomateriałowy mający w swoim składzie polietylen i polipropylen, opakowaniem zbiorczym jest owocarka,

Ser twarogowy półtłusty próżnia – pakowany jest w arkusz wielomateriałowy mający w swym składzie polietylen i polipropylen oraz próżniowo w folię: składającą się z polipropylenu i poliamidu oraz folię składającą się z polietylenu i poliesteru, opakowaniem zbiorczym jest owocarka, karton lub kartonowa tacka,

Ser twarogowy półtłusty 250 g – twaróg formowany jest w kostkę 250 g pakowany jest w pergamin i próżniowo w folię składającą się z polietylenu i poliamidu oraz w folię składającą się z polietylenu i poliesteru, opakowaniem zbiorczym jest karton,

Ser twarogowy Klinek – 2 folie: folia składająca się z polietylenu i poliamidu i folia składająca się z polietylenu i poliesteru, opakowaniem zbiorczym jest owocarka lub kartonowa tacka,


Ser twarogowy półtłusty luz – jest pakowany w worki wykonane z poliamidu i polietylenu po 10 kg, opakowaniem zbiorczym jest pojemnik (twaróg luz przeznaczony jest do obrotu poprzedzającego handel detaliczny lub zbiorowego żywienia).

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.

	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 06 17.03.2020
	Specyfikacja jakościowa: Ser twarogowy półtłusty	Rozdział: 12.9
		Strona 3 z 4

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 mg produktu:

Wartość odżywcza w 100 mg produktu		
wartość energetyczna	532kJ/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

11. 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
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

	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 06 17.03.2020
	Specyfikacja jakościowa: Ser twarogowy półtłusty	Rozdział: 12.9
		Strona 4 z 4

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