	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP		Wydanie: 03 16.03.2020
	Specyfikacja jakościowa: Twarożek śmietankowy Łask		Rozdział: 12.12
			Strona 1 z 3
Opracował: Anna Kopka <i>Anna Kopka</i>	Sprawdził: Marzena Sobolewska <i>Marzena Sobolewska</i>	Zatwierdził: Jerzy Skorek <i>Jerzy Skorek</i>	

1. Nazwa produktu: Twarożek śmietankowy Łask

2. Składniki: Ser twarogowy tłusty, śmietanka (laktoza)

Surowcem jest mleko krowie od naszych dostawców wyłącznie polskiego pochodzenia.

3. Opis technologiczny: Ser twarogowo tłusty jest mieszany ze śmietanką i porcjowany 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, struktura lekko grudkowata, dopuszcza się niewielkie ilości serwatki
Zapach, smak	Śmietankowy, łagodny, lekki posmak pasteryzacji, lekko kwaśny, bez obcych zapachów i posmaków

5.2. Wymagania fizykochemiczne

Własności	Wymagania jakościowe	
Zawartość tłuszczu: [%]	16 ± 3%	tłuszczomierz Van Gulika
Kwasowość [°SH]	nie więcej niż 65 °SH	metoda miareczkowa
Zawartość wody nie więcej niż: [%]	nie więcej niż 72%	suszenie w 130°C

5.3. Wymagania mikrobiologiczne

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

	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 03 16.03.2020
	Specyfikacja jakościowa: Twarożek śmietankowy Łask	Rozdział: 12.12
		Strona 2 z 3

6. Trwałość: Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania:
- w opakowaniu wielomateriałowym (arkusz) z polipropylenu i polietylenu – termin ważności 7 dni od chwili wyprodukowania,
- we wiadrze z pokrywką wykonanym z polipropylenu – termin ważności 7 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 1-8°C.

8. Pakowanie:

Twarożek śmietankowy Łask jest pakowany w:

- arkusz wielomateriałowy z polipropylenu i polietylenu, opakowaniem zbiorczym jest owocarka
- wiadra z wieczkiem z polipropylenu.

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.

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 100 g produktu		
wartość energetyczna	880 kJ/212kcal	Tolerancja ¹
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

	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 03 16.03.2020
		Rozdział: 12.12
	Specyfikacja jakościowa: Twarożek śmietankowy Łask	Strona 3 z 3

11. Deklaracja obecności alergenów

	SUBSTANCJE PODSTAWOWE	Obecność TAK / NIE w odpowiedniej kolumnie)	
		Obecność w produkcie	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
10.	Gorzyczka 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