


Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 09 16.11.2020
		Specyfikacja jakościowa: Maślanka naturalna oraz maślanka truskawkowa (butelka)
Opracował: Anna Kopka	Sprawdził: Marzena Sobolewska	Zatwierdził: Jerzy Skorek
Data i podpis: 16.11.2020 Anna Kopka	Data i podpis: 16.11.2020 Sobolewska Marzena	Data i podpis: 16.11.2020 Skorek Jerzy

1. Nazwa produktu: Maślanka naturalna, maślanka truskawkowa

2. Składniki: Mleko (laktoza), kultury bakterii

Maślanka naturalna:

składniki: mleko (laktoza), kultury bakterii

Maślanka truskawkowa:

składniki: mleko, cukier, truskawka 35% (z owocu rozdrobnionego i częściowo z przecieru zagęszczonego), woda, syrop glukozowo-fruktozowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancje zagęszczające: (E 440, E 415), barwnik: (E 120), aromat, regulator kwasowości: (E 330).

Surowcem jest mleko krowie od naszych dostawców wyłącznie polskiego pochodzenia.

3. Opis technologiczny: Mleko normalizowane poddane obróbce termicznej i homogenizacji szczepi się kulturami maślarskimi i ukwasza. Po ukwaszeniu i schłodzeniu maślanekę naturalną rozlewa się do butelek.

W przypadku maślanki truskawkowej po schłodzeniu dodaje się wsad truskawkowy, miesza a następnie rozlewa do butelek.

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	
	Maślanka naturalna	Maślanka truskawkowa
Wygląd, barwa	Płyn jednolity, barwa biała do lekko kremowej, dopuszcza się wydzielanie serwatki	Płyn jednolity, dopuszcza się wydzielenie serwatki, barwa różowa z kawałkami truskawek
Zapach, smak	Smak lekko kwaśny do kwaśnego, aromatyczny, orzeźwiający	Smak lekko – kwaśny truskawkowy, aromatyczny, orzeźwiający

5.2. Wymagania fizykochemiczne

Własności	Wymagania jakościowe	
	Maślanka naturalna	Maślanka truskawkowa
Kwasowość [°SH]	max 40	metoda miareczkowa
pH	max 4,8	pH metr
Temperatura [°C]	1 – 6 °C	termometr

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 09 16.11.2020
	Specyfikacja jakościowa: Maślanka naturalna oraz maślanka truskawkowa (butelka)	Rozdział: 4.2.7
		Strona 2 z 4

5.3. Wymagania mikrobiologiczne

Parametr	Plan pobierania próbek		Limity	
	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	5	0	Nieobecne w 25g	
Enterobacteriaceae	5	0	10	10

6. Trwałość: Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania:
 - maślanka naturalna - 17 dni trwałości od chwili wyprodukowania,
 - maślanka truskawkowa – 15 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: Butelka wykonana z poli(terestalanetylenu) z polietylenową zakrętką o pojemności 1 l. 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.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 09 16.11.2020
	Specyfikacja jakościowa: Maślanka naturalna oraz maślanka truskawkowa (butelka)	Rozdział: 4.2.7
		Strona 3 z 4

10. Wartość odżywcza 100 ml produktu:


Maślanka naturalna

Wartość odżywcza w 100 ml produktu		
wartość energetyczna	202 kJ/48kcal	Tolerancja ¹
tłuszcz	1,9g	±20%
w tym kwasy nasycone	1,3g	±20%
węglowodany	3,9g	±2g
w tym cukry	4,9g	±2g
białko	3,2g	±20%
sól	0,10g	±0,375g

Maślanka truskawkowa

Wartość odżywcza w 100 ml produktu		
wartość energetyczna	296 kJ/70kcal	Tolerancja ¹
tłuszcz	1,9g	±20%
w tym kwasy nasycone	1,3g	±20%
węglowodany	9,7g	±2g
w tym cukry	9,7g	±2g
białko	3,0g	±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

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 09 16.11.2020
	Specyfikacja jakościowa: Maślanka naturalna oraz maślanka truskawkowa (butelka)	Rozdział: 4.2.7
		Strona 4 z 4

10. 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
10.	Gorczyca 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