Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 08 16.11.2020
		Rozdział: 4.2.4
	Specyfikacja jakościowa: **Śmietana 18% tłuszczu**	Strona 1 z 3

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

1. **Nazwa produktu:** Śmietana 18% tłuszczu
2. **Składniki:** Śmietana 18% tłuszczu, kultury bakterii
Surowcem jest mleko krowie od naszych dostawców wyłącznie polskiego pochodzenia.
3. **Opis technologiczny:** Śmietanę poddaje się obróbce termicznej, normalizacji i homogenizacji, szczepi się kulturami mleczarskimi i rozlewa w butelkilub pojemniki.
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	Płyn jednorodny bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa jednolita jasnokremowa do kremowej
Zapach, smak	Właściwy dla śmietany, bez obcych zapachów i posmaków

5.2. Wymagania fizykochemiczne

Własności	**Wymagania jakościowe**	
Zawartość tłuszczu[%]	18,0 ± 1,0%	metoda techniczna w tłuszczomierzu Köhlera
Kwasowość [°SH]	12,0 – 35,0	miareczkowa
Temperatura [°C]	1 - 10°C	termometr

5.3. Wymagania mikrobiologiczne

Parametr	**Plan pobierania próbek**		**Limity**	
	n	**c**	**m**	**M**
Listeriamonocytogenes	5	0	Nieobecne w 25g	
Enterobacteriaceae	5	2	10	10
Escherichia coli	5	2	10	100

6. Trwałość: Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania 19 dni trwałości 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: Opakowanie 250 g i 400 g: butelka wykonana z polietylenu z zakrętką polietylenową lub pojemniki 10 l z polipropylenu z pokrywą. 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 ml produktu:

Wartość odżywcza w 100 ml produktu		
wartość energetyczna	777kJ/188kcal	Tolerancja[1]
tłuszcz w tym kwasy nasycone	18g 11g	±20% ±20%
węglowodany w tym cukry	3,6g 3,6g	±2g ±2g
białko	2,4g	±20%
sól	0,09g	±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 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 (*Amygdaluscommunis* L.), orzech laskowy (*Corylusavellana*), orzech włoski (*Juglansregia*), nerkowiec (*Anacardiumoccidentale*), orzech pekan (*Caryaillinoiesis* (*Wangenh.*) *K. Koch*), orzech brazylijski (*Bertholletiaexcelsa*), fistaszek (*Pistaciavera*), orzech makadamia (*Macadamiaternifolia*) 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