


Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 07 16.11.2020
	Specyfikacja jakościowa: Mleko 2% tłuszczu torebka foliowa 0,5l, 1l, 5l, 10l	
	Rozdział: 4.2.1	
Strona 1 z 3		
Opracował: Anna Kopka	Sprawdził: Marzena Sobolewska	Zatwierdził: Jerzy Skorek
Data i podpis: 16.11.2020 <i>Anna Kopka</i>	Data i podpis: 16.11.2020 <i>Sobolewska Marzena</i>	Data i podpis: 16.11.2020 <i>Skorek</i>

- 1. Nazwa produktu:** Mleko spożywcze pasteryzowane w wysokiej temperaturze, 2% tłuszczu
- 2. Składniki:** Mleko (laktoza)
Surowcem jest mleko krowie od naszych dostawców wyłącznie polskiego pochodzenia.
- 3. Opis technologiczny:** Mleko poddane obróbce termicznej i normalizacji, a następnie znów poddane obróbce termicznej, homogenizowaniu i pakowaniu.
- 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	Ciecz jednorodna, bez podstoju śmietanki, biała lub biała z odcieniem
Zapach, smak	Właściwy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych zapachów i posmaków

5.2. Wymagania fizykochemiczne

Własności	Wymagania jakościowe	
Zawartość tłuszczu: [%]	2,0 ± 0,2%	metoda Gerbera
Kwasowość [°SH]	6,0 – 7,8	metoda miareczkowa
Temperatura [°C]	1 – 6 °C	termometr
Gęstość [g/ml]	Nie mniejsza niż 1,0290	termodensytometr
Pozostałość antybiotyków i substancji hamujących	nie dopuszczalna	Charm test MRL/BL/TET Cow side II

5.3. Wymagania mikrobiologiczne

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

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 07 16.11.2020
	Specyfikacja jakościowa: Mleko 2% tłuszczu torebka foliowa 0,5l lub 1l	Rozdział: 4.2.1
		Strona 2 z 3

6. Trwałość: Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania:

- 0,5l i 1l – 10 dni trwałości od chwili wyprodukowania,
- 5l i 10l – 6 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 mleka 2,0% stanowi torebka wykonana z polietylenu o pojemności 0,5 l, 1l, 5l i 10 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.

10. Wartość odżywcza 100 ml produktu:

Wartość odżywcza w 100 ml produktu		
wartość energetyczna	213 kJ/51kcal	Tolerancja ¹
tłuszcz	2,0g	±20%
w tym kwasy nasycone	1,2g	±20%
węglowodany	4,9g	±2g
w tym cukry	4,9g	±2g
białko	3,3g	±20%
sól	0,11g	±0,375g

¹ Projekt wytycznych Komisji Europejskiej w zakresie tolerancji i zaokrążeń 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: 07 16.11.2020
	Specyfikacja jakościowa: Mleko 2% tłuszczu torebka foliowa 0,5l lub 1l	Rozdział: 4.2.1
		Strona 3 z 3

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
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