


Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 05 16.11.2020
		Rozdział: 4.2.2
	Specyfikacja jakościowa: Mleko 3,2% Butelka	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 Marzena Sobolewska	Data i podpis: 16.11.2020 Jerzy Skorek

**1. Nazwa produktu:** Mleko spożywcze pasteryzowane w wysokiej temperaturze 3,2% 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: [%]	3,2 ± 0,2%	metoda Gerbera
Kwasowość [°SH]	6,0 – 7,8	metoda miareczkowa
Temperatura [°C]	1 – 6 °C	termometr
Gęstość [g/ml]	nie mniejsza niż 1,0280	termodensytmometr
Pozostałość antybiotyków i substancji hamujących	niedopuszczalna	Charm test MRL/BL/TET Cow side II

**5.3. Wymagania mikrobiologiczne**

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

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 05 16.11.2020
		Rozdział: 4.2.2
	Specyfikacja jakościowa: Mleko 3,2% butelka	Strona 2 z 3

**6. Trwałość:** Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania 9 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% stanowi butelka (wykonana z poli(terestalnetylenu) z zakrętką (wykonana z polietylenu) 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.

#### 10. Wartość odżywcza 100 ml produktu:

Wartość odżywcza w 100 ml produktu		
wartość energetyczna	254 kJ/61kcal	Tolerancja <sup>1</sup>
tłuszcz	3,2g	±20%
w tym kwasy nasycone	1,9g	±20%
węglowodany	4,8g	±2g
w tym cukry	4,8g	±2g
białko	3,2g	±20%
sól	0,11g	±0,375g

<sup>1</sup> 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: 05 16.11.2020
		Rozdział: 4.2.2
	Specyfikacja jakościowa: Mleko 3,2% butelka	Strona 3 z 3

## 11. Deklaracja obecności alergenów

SUBSTANCJE PODSTAWOWE		Obecność TAK / NIE w odpowiedniej kolumnie)	
		Obecność w produkcji	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)	<b>Tak</b>	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.	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 <sub>2</sub>	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