


Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 06 19.11.2020
	Specyfikacja jakościowa: Ser Magnacki z papryką chili	Rozdział: 4.2.13
		Strona 1 z 4
Opracował: Anna Kopka	Sprawdził: Marzena Sobolewska	Zatwierdził: Jerzy Skorek
Data i podpis: 19.11.2020 <i>Anna Kopka</i>	Data i podpis: 19.11.2020 <i>Marzena Sobolewska</i>	Data i podpis: 19.11.2020 <i>Jerzy Skorek</i>

**1. Nazwa produktu:** Ser Magnacki z chili i papryką.

**2. Składniki:** Mleko (laktoza), sól, ok. 0,5% mieszanki paprykowej: 0,3% papryka (czerwona, zielona), 0,2% papryka chili, stabilizator-chlorek wapnia, barwnik annato norbixin, barwnik ekstrakt z papryki, substancja konserwująca lizozym (jajo kurze), żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej.

Surowcem jest mleko krowie od naszych dostawców wyłącznie polskiego pochodzenia.

**3. Opis technologiczny:** Mleko poddane obróbce termicznej i normalizacji szczepi się czystymi kulturami bakterii oraz dodaje się barwniki, substancję konserwującą, stabilizator i podpuszczkę oraz mieszankę paprykową. Po obróbce w kotle prasowaniu, krojeniu ser jest solony a następnie pakowany w folię termokurczliwą półprzepuszczalną. Po procesie dojrzewania ser trafia do sprzedaży.

**4. Przeznaczenie:** do bezpośredniego spożycia oraz ogólnego zastosowania dla wszystkich grup konsumentów z wyjątkiem osób nie tolerujących mleka i pochodnych (z laktozą).


**5. Wymagania jakościowe**

**5.1. Wymagania organoleptyczne**

Własności	Wymagania jakościowe
Wygląd, barwa	Skórka gładka, dopuszcza się lekkie odciski form, powłoka z tworzywa ściśle przylegająca do skórki. Struktura sera jednolita. Mięsz w miarę miękki, elastyczny. Barwa pomarańczowa, w masie sera widoczne nierówno rozmieszczone kawałki papryki.
Zapach, smak	Smak i zapach delikatny, łagodny, lekko pikantny, lekko wyczuwalny smak papryki.

**5.2. Wymagania fizykochemiczne**

Własności	Wymagania jakościowe	
Zawartość tłuszczu: [%]	26 ± 2	Metoda techniczna w tłuszczomierzu van Gulika
Zawartość wody: [%]	40 ± 4	Metoda suszenia w 130 °C

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 06 19.11.2020
	Specyfikacja jakościowa: Ser Magnacki z papryką chili	Rozdział: 4.2.13
		Strona 2 z 4

### 5.3. Wymagania mikrobiologiczne

Parametr	Plan pobierania próbek		Limity	
	n	c	m	M
<b>Listeriamonocytogenes</b>	5	0	Nieobecne w 25g	
<b>Gronkowce koagulazo-dodatnie</b>	5	2	100	1000
<b>Escherichia coli</b>	5	2	100	1000

#### Uwaga.

Podczas produkcji serów powstają skrawki i obrzynki sera, które są łączone i nazywane serami klasy III. Obrzynki powstają podczas ostatecznego prasowania serów w formach, są to wystające nieregularne części, które są odkrawane a następnie łączone i prasowane w bloki, pakowane w przezroczystą folię oznaczone, jako sery klasy III.

Skrawki powstają podczas krojenia serów wyjętych z solanek oraz serów pakowanych próżniowo w kostkę. Te pierwsze są razem zamykane w worku i trafiają do dojrzewalni a te drugie są łączone i pakowane w jeden worek i wysyłane na magazyn.

Sery klasy III są sprzedawane, jako sery do dalszego przerobu.

**6. Trwałość:** Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania 130 dni trwałości od chwili wyprodukowania.

**Uwaga:** Minimalny okres dojrzewania wynosi 4-6 tygodni, dojrzałość serów zawsze jest oceniana przez laboratorium.

**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:** Opakowanie:

- bloków - stanowi folia polietylenowa termokurczliwa półprzepuszczalna.

- kostki – stanowią 2 folie: folia składająca się z polietylenu i poliamidu i folia składająca się z polietylenu i poliestru.


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 odżywcza.

**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: 06 19.11.2020
	Specyfikacja jakościowa: Ser Magnacki z papryką chili	Rozdział: 4.2.13
		Strona 3 z 4


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

Wartość odżywcza w 100g produktu		
wartość energetyczna	1397kJ/336kcal	Tolerancja <sup>1</sup>
tłuszcz	26g	±20%
w tym kwasy nasycone	16g	±20%
węglowodany	0,6g	±2g
w tym cukry	0,6g	±2g
białko	25g	±20%
sól	1,0g	±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

#### 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)	<b>Tak</b>	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>Amygdaluscommunis</i> L.), orzech laskowy ( <i>Corylusavellana</i> ), orzech włoski ( <i>Juglansregia</i> ), nerkowiec ( <i>Anacardiumoccidentale</i> ), orzech pekan ( <i>Caryaillinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzech brazylijski ( <i>Bertholletiaexcelsa</i> ), fistaszek ( <i>Pistaciavera</i> ), orzech makadamia ( <i>Macadamiaternifolia</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

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	<b>Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP</b>	Wydanie: 06 19.11.2020
	<b>Specyfikacja jakościowa: Ser Magnacki z papryką chili</b>	Rozdział: 4.2.13
		Strona 4 z 4

<b>12.</b>	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	Nie	Nie
<b>13.</b>	Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach poniżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr	Nie	Nie
<b>14.</b>	Łubin i produkty pochodne	Nie	Nie