


Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 10 7.03.2022
	Specyfikacja jakościowa: Masło Ekstra	Rozdział: 4.2.19
		Strona 1 z 3
Opracował: Anna Kopka	Sprawdził: Marzena Sobolewska	Zatwierdził: Jerzy Skorek
Data i podpis: 4.03.2022 Anna Kopka	Data i podpis: 07.03.2022 Sobolewska Marzena	Data i podpis: 07.03.2022 Skorek

1. **Nazwa produktu:** Masło Ekstra Łask, Łaskie osełkowe masło ekstra, Masło ekstra - blok
2. **Składniki:** Śmietanka (laktoza)
Surowcem jest mleko krowie od naszych dostawców wyłącznie polskiego pochodzenia.
3. **Opis technologiczny:** śmietana przerobowa jest poddana procesowi dojrzewania a potem jest zmaślana. Kolejnym etapem jest wygniatanie. Na końcu odbywa się formowanie i pakowanie masła w opakowania jednostkowe.
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	Jednostka starannie uformowana, barwa jednolita, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha, może zawierać pojedyncze krople wody wolnej ze względu na tradycyjny sposób produkcji masła
Zapach, smak	Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy, lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy
Konsystencja	Jednolita, zwarta, smarowna, lekko twarda, lekko mazista

5.2. Wymagania fizykochemiczne

Własności	Wymagania jakościowe	
Zawartość tłuszczu: [%]	82,0 ± 2,0%	metoda techniczna w tłuszczomierzu Köhlera
Zawartość wody [%]	nie więcej niż 16,0%	metoda techniczna - ważenie

5.3. Wymagania mikrobiologiczne

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

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łasku		
	Księga Procedur i Instrukcji Systemu HACCP	Wydanie: 10 7.03.2022
	Specyfikacja jakościowa: Masło Ekstra	Rozdział: 4.2.19
		Strona 2 z 3

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

- 30 dni trwałości od chwili wyprodukowania – Masło Ekstra Łask
- 25 dni trwałości od chwili wyprodukowania – Łaskie osełkowe masło ekstra.
- 25 dni trwałości od chwili wyprodukowania – Masło ekstra - blok

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:

- Masło ekstra Łask – laminat Al./papier pergaminowy,
- Łaskie osełkowe masło ekstra – arkusz polietylenowy,
- Masło ekstra – bloki 20 kg – kartony wyłożone pergaminem.

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 mg produktu:

Wartość odżywcza w 100 mg produktu:		
wartość energetyczna	3058 kJ/744kcal	Tolerancja ¹
tłuszcz	82g	±20%
w tym kwasy nasycone	55g	±20%
węglowodany	0,7g	±2g
w tym cukry	0,6g	±2g
białko	0,7g	±20%
sól	0,02g	±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: 10 7.03.2022
	Specyfikacja jakościowa: Masło Ekstra	Rozdział: 4.2.19
		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.	Gorzyczka 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