	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	Wydanie: 05 03.03.2017
	Ser Edamski	Specyfikacja 8.13
		Strona 1 z 3
<i>Opracował: Marzena Sobolewska</i>	<i>Sprawdził: Grażyna Rychlik</i>	<i>Zatwierdził: Jerzy Skorek</i>

1. Nazwa produktu: Ser Edamski pełnotłusty.

2. Składniki: Mleko, sól, stabilizator-chlorek wapnia, substancja konserwująca -azotan potasu, barwnik annato, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej

3. Opis technologiczny: Mleko poddane obróbce termicznej i normalizacji szczepi się czystymi kulturami bakterii oraz dodaje się barwnik, stabilizator, konserwant i podpuszczkę. 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. Oczka międzyziarnowe, okrągłe i owalne, wielkości ryżu do fasolki, spłaszczone nieliczne. Dopuszcza się oczka orzeszynowate. Miąższ w miarę miękki, elastyczny jednolity w całej masie Barwa jasnożółta jednolita w całej masie
Zapach, smak	Smak i zapach delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny, lekki posmak pasteryzacji, lekko kwaśny, lekko pikantny u sera starszego.

5.2. Wymagania fizykochemiczne

Własności	Wymagania jakościowe	
Zawartość tłuszczu: [%]	26±2	Metoda techniczna w tłuszczomierzu van Gulika
Zawartość wody: [%]	42±3%	Metoda suszenia w 130 °C

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	Wydanie: 05 03.03.2017
		Specyfikacja 8.13
	Ser Edamski	Strona 2 z 3

5.3. Wymagania mikrobiologiczne

Parametr	Plan pobierania próbek		Limity	
	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	5	0	Nieobecne w 25g	
Enterobacteriaceae	5	0	10	10
Gronkowce koagulazododatnie	5	2	10	100
Escherichia coli	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 71 dni trwałości od chwili przekazania do magazynu dla serów blokowych.

Uwaga: Minimalny okres dojrzewania wynosi 3-5 tygodni.

Ser Edamski przeznaczona do konfekcjonowania (sery wyłącznie w I klasie) - plastrowanie, krojenie kostki. Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania dla serów krojonych w kostkę 51 dni trwałości od chwili spakowania nie dłużej jednak niż trwałość sera blokowego, dla serów plastrowanych pakowanych w atmosferze ochronnej 51 dni trwałości od chwili spakowania nie dłużej jednak niż trwałość sera blokowego.


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 serów blokowych stanowi folia polietylenowa termokurczliwa półprzepuszczalna. 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, nazwę i adres producenta oraz wartość odżywcza.

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	Wydanie: 05 03.03.2017
	Ser Edamski	Specyfikacja 8.13
		Strona 3 z 3

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 g produktu:

Wartość odżywcza w 100g produktu		
wartość energetyczna	1397kJ/336kcal	Tolerancja ¹
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

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