	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	Wydanie: 06 03.10.2017
	Maślanka naturalna nienormalizowana	Specyfikacja 8.6
		Strona 1 z 2
<i>Opracował: Marzena Sobolewska</i>	<i>Sprawdził: Grażyna Rychlik</i>	<i>Zatwierdził: Jerzy Skorek</i>

- 1. Nazwa produktu:** Maślanka naturalna nienormalizowana.
- 2. Składniki:** maślanka (produkt uboczny z produkcji masła), kultury bakterii
- 3. Opis procesu technologicznego** Maślanka, która powstaje podczas produkcji masła jest szczepiona czystymi kulturami mleczarskimi i rozlewana 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	Płyn jednolity w całej masie mogą występować grudki masła, smak lekko kwaśny, aromatyczny, orzeźwiający, barwa biała do lekko kremowej, dopuszcza się wydzielenie serwatki
Zapach, smak	Smak lekko kwaśny do kwaśnego, aromatyczny, orzeźwiający.

5.2. Wymagania fizykochemiczne

Własności	Wymagania jakościowe	Metody badań
Zawartość tłuszczu	Nie jest normalizowana	Tuszczomierz Gerbera
Kwasowość [°SH]	Max 40	Miareczkowa
Temperatura [°C]	1-8	Termometr

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

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	Wydanie: 06 03.10.2017
	Maślanka naturalna nienormalizowana	Specyfikacja 8.6
		Strona 2 z 2

6. Trwałość: Na podstawie badań trwałościowych w określonych warunkach przechowywania 16 dni.

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: Maślanka naturalna nienormalizowana pakowana jest folię polietylenowe o pojemności 1l. Opakowanie zbiorcze stanowią skrzynki bezprzegrodowe z tworzyw sztucznych. W skrzynce znajdują się 15 opakowań.

Maślanka jest również pakowana w worki polietylenowe po 10l (opakowania te przeznaczone są do obrotu poprzedzającego handel detaliczny lub zbiorowego żywienia).

Opakowanie zbiorcze dla worka stanowi skrzynka bezprzegrodowa.

Maślanka jest również pakowana w wiadra po 10l (opakowania te przeznaczone są do obrotu poprzedzającego handel detaliczny lub zbiorowego żywienia). Wiadra są ustawiane na palecie.

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, warunki przechowywania, termin przydatności do spożycia (Należy spożyć do: ...), numer partii, masę netto, 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 w 100ml produktu

Wartość odżywcza w 100 ml produktu		
wartość energetyczna	143kJ/34kcal	Tolerancja ¹
tłuszcz	0,6g	±1,5 g
w tym kwasy nasycone	0,4g	±0,8 g
węglowodany	3,6g	±2 g
w tym cukry	3,6g	±2 g
białko	3,0g	±2 g
sól	0,10g	±0,375 g

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