

Rozdział: I/3-2/S	ZINTEGROWANY SYSTEM ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ	
	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA GĘSTY TYP GRECKI 10 % BAZA DO SOSÓW	
Wydanie: 2	Data Wydania: 01.02.2018r. Aktualizacja 01.2019r. Aktualizacja 23.07.2020r/ 12.04.2022r/ 01,12,2022	Strona Strona 1 z 4

Określenie produktu	Produkt otrzymany w wyniku fermentacji mleka z użyciem żywych kultur bakterii jogurtowych z dodatkiem tłuszczu roślinnego.
Przeznaczenie	Do bezpośredniego spożycia. Doskonały jako baza do wszelkiego rodzaju sosów mlecznych. Konserwowany.
Składniki	Mleko odtłuszczone pasteryzowane, tłuszcz roślinny : palmowy, skrobia modyfikowana, odtłuszczone mleko w proszku, substancje zagęszczające : guma guar, guma gellan) substancja konserwująca;: sorbinian potasu, kultury bakterii jogurtowe.
Alergeny	Mleko łącznie z laktozą.
GMO	Wyżej wymieniony wyrób w myśl Rozporządzenia WE 1829/2003 ;WE 1830/2003 nie zawiera : -organizmów genetycznie modyfikowanych - pochodnych organizmów genetycznie modyfikowanych - produktów powstałych na bazie organizmów genetycznie modyfikowanych

Kryteria Fizyko-Chemiczne				
PARAMETR		DOPUSZCZALNY POZIOM	METODYKA BADAŃ	
Zawartość tłuszczu		10 % ± 20 %	PN-ISO 2446	
PH		3,5-4,7 ph	PN- A - 86122	
Skuteczność pasteryzacji		skuteczna	PN- 78 / A - 86028	
Zawartość suchej masy		13 %± 3 %		
Zawartość kwasu mlekowego		Nie mniej niż 0,6%	PN-68 A - 86122	
Zawartość wody		87 % ± 3 %	PN -73 A - 86232	
Dioksyny (produkt mleczny)	Suma pg/g tłuszczu WHO-PCDD/F-TEQ	2,5	Zgodnie z WE Nr 1881/2006	
	Suma pg/g tłuszczu WHO-PCDD/F-PCB-TEQ	5,5		
	Suma ng/g tłuszczu PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180	40		
	Pestycydy chloro – i fosforoorganiczne (produkt mleczny)			Zgodnie z WE Nr 396/2005
Aflatoksyna M1 µg / kg (mleko surowe)		0,05	Zgodnie z WE Nr 1881/2006	
Ołów mg / kg (mleko surowe)		0,02		
Kryteria Mikrobiologiczne				
KRYTERIA		TOLERANCJA	METODA ANALITYCZNA	
Listeria monocytogenes	Produkty wprowadzone do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia	n=5 c=0 m /M = 100 jtk/g	EN /ISO 11290-2	
	Przed wyjściem żywności spod bezpośredniej kontroli przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które jest jego producentem	Nieobecne w 25g	EN /ISO 11290-1	
Enterobakteriaceae		n=5 c=2 m<1 jtk/ml M=10jtk/ml	ISO 21528 -1	
Analiza Organoleptyczna				
Wygląd		Jednolity w całej masie .Dopuszcza się lekki opływ serwatki .		
Kolor		Biały do lekko kremowego .		
Zapach		Czysty . Niedopuszczalne obce zapachy .		
Struktura		Jednolita w całej masie , zawieszista , zagęszczona .		
Smak i właściwości		Czysty, lekko kwaśny . Niedopuszczalne obce posmaki .		
Parametry Metrologiczne				
Wartość nominalna: 10 kg / 5 kg		Dopuszczany błąd: 150 g / 1,5 %		
Wartość Odżywcza w 100g Produktu				
Wartość energetyczna		530 kJ/ 128 kcal		
Tłuszcz		10 g	+/-1,5 g	
W tym kwasy tłuszczowe nasycone		4,5 g	+/-0,8 g	
Węglowodany		6,2 g	+/-2g	
W tym cukry		4,7 g	+/-2g	
Białko		3,2 g	+/-2g	
Sól		0,10 g	+/-0,375g	
Oznakowanie		Termin Przydatności do Spożycia	Środki Transportu	
Zgodnie z obowiązującym prawem. Oznakowanie terminu przydatności do spożycia: dd.mm.rrrr		Po wychłodzeniu Max 45 dni w temperaturze +2 do + 8 °C	Zgodne z obowiązującym prawem	
Opakowanie jednostkowe		Tara opakowania	Opakowanie jednostkowe	Tara opakowania
Wiadro PP 10 kg		320 g	Wiadro PP 5 kg	183,5 g
Dekiel 10kg		86,6 g	Dekiel 5 kg	30,4 g
Ilość sztuk opakowań jednostkowych w opakowaniu zbiorczym		Ilość sztuk opakowań jednostkowych na warstwie palety		Ilość sztuk opakowań jednostkowych na palecie
-----		11 wiaderek x 10 kg =110 kg 25 wiaderek x 5 kg = 125 kg		5 warstw x 110 kg =550 kg 5 warstw x 125 kg = 625 kg

Wykonał: Marta Kozicka-Gocel	Funkcja: Kierownik Laboratorium	Data i podpis:
Zatwierdził: Anita Figarska	Funkcja: Dyrektor ds. Jakości	Data i podpis:

Rozdział: I/3-2/S	ZINTEGROWANY SYSTEM ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ	
	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA GĘSTY TYP GRECKI 10 % BAZA DO SOSÓW	
Wydanie: 2	Data Wydania: 01.02.2018r. Aktualizacja 01.2019r. Aktualizacja 23.07.2020r/ 12.04.2022r/ 01,12,2022	Strona Strona 2 z 4

ALERGENY

Produkty zawierające:	Tak / Nie	Skażenie krzyżowe Tak / Nie	Składnik
Zboża zawierające gluten	NIE	NIE	
Skorupiaki i produkty pochodne	NIE	NIE	
Jaja i produkty pochodne	NIE	NIE	
Ryby i produkty pochodne	NIE	NIE	
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	NIE	NIE	
Soja i produkty pochodne	NIE	NIE	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	TAK	TAK	
Orzechy	NIE	NIE	
Seler i produkty pochodne	NIE	NIE	
Gorczyca i produkty pochodne	NIE	NIE	
Nasiona sezamu i produkty pochodne	NIE	NIE	
Dwutlenek siarki i siarczyny (> 10 mg/kg lub > 10 mg/L)	NIE	NIE	
Łubin i produkty pochodne	NIE	NIE	
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	NIE	
Alergeny krzyżowe	Produkt może zawierać: nie		

