

Rozdział Nr 06.19	OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA ul. Warszawska 41 82-100 Nowy Dwór Gdański			Strona 1/2
KSIĘGA HACCP Specyfikacja produktu – masło				
Data: 13.02.2023 Wersja: 5	Nr archiwum	Wykonał: B. Tarapata Zatwierdził: R. Masalski	Podpis: Podpis:	
Nazwa produktu: Masło ekstra / Masło ekstra z tradycyjnej masielnicy bez dodatku barwnika				
Składniki: śmietanka pasteryzowana				
Opis produktu: Masło jest produktem wysokotłuszczowym otrzymanym w wyniku zmaślenia wydzielonej z mleka i odpowiednio przygotowanej śmietanki. Masło zawiera naturalnie skoncentrowane witaminy A i E.				
Przeznaczenie: Masło jest przeznaczone do bezpośredniego spożycia do smarowania pieczywa oraz do wypieków i smażenia. Produkt jest przeznaczony dla wszystkich sektorów rynku konsumenckiego z wyjątkiem osób uczulonych na składniki mleka.				
Trwałość: 40 dni	Warunki przechowywania: poniżej + 10 ° C, magazyn ciemny Uwaga!: masło można zamrażać w warunkach przemysłowych przez okres nie dłuższy niż 6 miesięcy, wtedy data minimalnej trwałości liczy się od dnia rozmrożenia			
Schemat procesu technologicznego: Księga HACCP 07.09				
Pakowanie: Opakowanie jednostkowe stanowi folia Al / pergamin lub folia jednowarstwowa z nadrukiem. Opakowania jednostkowe umieszczane są w opakowaniach zbiorczych - kartonach. Masło w blokach jest pakowane w kartony wyłożone niebieskim workiem foliowym.				
Etykietowanie: Etykietę masła stanowi nadruk na folii i / lub naklejana etykieta, które zawierają następujące informacje: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, weterynaryjny numer identyfikacyjny, wykaz składników, zawartość netto, warunki przechowywania, data minimalnej trwałości (najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc), numer partii produkcyjnej, kod kreskowy.				
Dystrybucja: Masło powinno być przewożone w chłodniach samochodowych w temperaturze przechowywania.				
Kryteria oceny końcowej:				
Struktura i konsystencja	jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, wygniecenie prawidłowe			
Barwa	jednolita, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni			
Smak i zapach	czysty, lekko kwaśny, mlekowy, z lekkim posmakiem pasteryzacji, lekko tłuszczowy, dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego			
Zawartość wody [%]	nie więcej niż 16,0			
Zawartość tłuszczu [%]	nie mniej niż 82			
Pasteryzacja	skuteczna			
PH plazmy masła	4,5 – 6,9			

Rozdział Nr 06.19	OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA ul. Warszawska 41 82-100 Nowy Dwór Gdański			Strona 2/2
KSIĘGA HACCP Specyfikacja produktu – masło				
Data: 13.02.2023 Wersja: 5	Nr archiwum	Wykonał: B. Tarapata Zatwierdził: R. Masalski	Podpis: Podpis:	
Ołów [mg/kg]		do 0,1		
Obecność zanieczyszczeń mechanicznych		nie dopuszczalna		
Listeria monocytogenes w 25 g		n = 5, c = 0, m i M = nieobecne		
Aflatoksyna M 1 [µg/kg]		wymagania stosowane dla mleka surowego zbiorczego uwzględnione w specyfikacji SP 02		
Pestycydy [mg/kg]				
Suma dioksyn i PCB [pg/g tłuszczu]				
Alergeny:		składniki mleka		
Składniki GMO:		nie zawiera		
Promieniowanie jonizujące:		nie stosowano		
Wartość odżywcza w 100 g:				
wartość energetyczna		3058 kJ / 744 kcal		
tłuszcz		82 g		
w tym kwasy tłuszczowe nasycone		49 g		
węglowodany		0,7 g		
w tym cukry		0,7 g		
białko		0,7 g		
sól		0,02 g		
witamina A		828 µg – 103 % RWS		
Witamina E		1,95 mg – 16 % RWS		
Zawartość składników odżywczych może odbiegać od wartości podanych powyżej w zakresie zgodnym z Przewodnikiem Komisji Europejskiej dotyczącym tolerancji dla wartości odżywczych deklarowanych w znakowaniu.				
RWS – Referencyjnej Wartości Spożycia				
Masa netto:		200 g /25 kg		
Sposób użycia i warunki konsumpcji:				
Produkt należy przechowywać w warunkach chłodniczych. Aby uzyskać lepszą smarowność masła należy je wyjąć z lodówki na godzinę przed użyciem. Bezpośrednio przed pierwszym użyciem masło należy wypakować z folii i przełożyć do zamykanego pojemniczka, który powinien być zamykany po każdym użyciu.				
Pochodzenie surowca:		Polska		
Weterynaryjny numer identyfikacyjny:				