

SPECYFIKACJA PRODUKTU / PRODUCT SPECIFICATION		Strona 1 z 1
SER TYPU HOLENDERSKIEGO / DUTCH-TYPE CHEESE		
Opracował: Magdalena Kazmierczak	Identyfikator: 11.2.8.	Data wydania: 28.01.2022
Zatwierdził: Agnieszka Twarowska	Wersja: 02	Obowiązuje od: 17.11.2023
Rewizji dokonał:		Data rewizji:

Nazwa produktu / Name of product: **SER SEROVIA #1 DOJRZEWAJĄCY TYP HOLENDERSKI / MATURING DUTCH-TYPE CHEESE**

Rodzaj produktu / Category of product: **Dojrzewający ser podpuszczkowy, tłusty. / Maturing, rennet, full fat cheese.**

Zawartość tłuszczu / Fat content: **Min. 45% w suchej masie. / Min. 45% fat in dry matter**

Opis produktu / Product description: **Ser dojrzewający typu holenderskiego. Wyprodukowany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu. Produkt nie zawiera tłuszczów innych niż mleczny. / Dutch-type cheese. Made from pasteurized milk of standardized fat content. The product does not contain any fat other than milk.**

1. Składniki / Ingredients

Mleko pasteryzowane, sól, stabilizator - chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury bakterii mlekowych, barwnik - karoteny. / *Pasteurised milk, salt, stabilizer: calcium chloride, microbial rennet, starter cultures of harmless lactic acid, colour - carotenes.*

2. Wartość odżywcza / Nutrition value (100 g)

Wartość energetyczna / Energy	1413 kJ / 340 kcal
Tłuszcz / Fat	26 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturates	17 g
Węglowodany / Carbohydrate	<0,5 g
w tym cukry** / of which sugars **	<0,5 g
Białko / Protein	26 g
Sól / Salt	1,5 g

Wapń 996 mg (125% RWS*) *procent dziennej referencyjnej wartości spożycia wapnia dla przeciętnej osoby dorosłej. ** Zawartość laktozy ≤0,01 g/100 g.

3. Ocena organoleptyczna / Organoleptic features

Wygląd / Appearance	Opakowanie bezpośrednie nieuszkodzone. Ser w kształcie spłaszczonego bloku, bez skórki. Barwa jednolita, lekko żółta do żółtej. Dopuszczalne międzyziarnowe, nieliczne oczka, wielkości ryżu do małego grochu. Dopuszczalne niewielkie szczeliny oraz pęknięcia. / <i>Direct package should not be damaged. Shape of cheese - flat block, without rind. Colour - uniform, light yellow to yellow. Acceptable few round holes, of a small rice grain size. Intergranular openings and splits are acceptable.</i>
Smak i zapach / Taste and smell	Delikatny, łagodny, lekko orzechowy. Dopuszcza się lekko kwaśny, U serów starszych lekko pikantny. Bez obcych posmaków i zapachów. / <i>Delicate, mild, lightly nutty. Acceptable lightly sour taste. Lightly spicy taste for older cheese. No foreign taste and smell.</i>

4. Parametry fizykochemiczne / Physical and chemical parameters

Parametr / Parameter	Limit	Metodyka badań / test method
Woda / Moisture (%)	Max 45	PN 73/786232
Tłuszcz w s.m. / Fat in dry matter (%)	Min 45	PN 73/786232
Sól / Salt (%)	Max 1,85	PN 73/786232
Pestycydy / Pesticide residues	Wg Rozporządzenia wraz ze zmianami / According to regulatory with changes (WE)(EC) no 396/2005	
Aflatoksyna M1/ Aflatoxin M1	Wg Rozporządzenia wraz ze zmianami / According to regulatory with changes (WE)(EC) no 2023/915	
Metale ciężkie / Heavy metals		
Dioksyny (pg/g tłuszczu) / Dioxins (pg/g fat) (WHO-PCDD/F-TEQ PCDD/F-PCB-TEQ)		
Radioaktywność (Cs-137, Cs-134, Sr-90) / Radioactivity (Cs-137, Cs-134, Sr-90)	Zgodnie z wymaganiami klienta / According to clients requirements	

5. Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters

Parametr / Parameter	Limit	Metodyka badań / test method
Drożdże i pleśnie (jtk/g) / Yeast and Moulds (cfu/g)	≤100	PN-ISO 21527-1
Gronkowce koagulazo-dodatnie (jtk/g) / <i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	m=100 M=1000 n=5 c=2	EN ISO 6888-2:2022
<i>Escherichia Coli</i> (jtk/g) (cfu/g)	m=100 M=1000 n=5 c=2	PN-ISO 16649-2:2004
<i>Listeria monocytogenes</i> (w 25 g) (in 25 g)	Nieobecne / Negative	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

6. Pakowanie, oznakowanie / Packaging, labelling: (WE)(EC)1169/2011

Rodzaj opakowania / Type of packaging	Produkt zapakowany w worki termokurczliwe barwne i ewentualnie opakowanie zbiorcze - kartony, ułożone na paletcie. / <i>Product packed into the cryovac types bags, optional secondary packaging – carton boxes, on pallets.</i>
Masa netto / Weight net (kg)	Ok. 3,5 kg
Ilość na paletcie / Amount per pallet	Wg wymagań klienta. / According to clients requirements.
Etykietowanie / Labelling	Etykietowanie zgodne z obowiązującym prawodawstwem. / <i>Label according to example and/or clients requirements. Labeling according to valid legislation.</i>
Weterynaryjny numer identyfikacyjny / Veterinary Factory Code	PL 06111601 WE

7. Data minimalnej trwałości i warunki przechowywania / The date of minimum durability and storage conditions

Data minimalnej trwałości / The date of minimum durability	180 dni od daty produkcji. / <i>180 days from production date.</i>
Warunki przechowywania / Storage conditions	Od 0°C do 8°C. / From 0°C to 8°C.
Warunki transportu / Transport conditions	Temperatura transportu max 6°C, środki przeznaczone do transportu żywności, zapewniające wymagane warunki temperatury, zabezpieczające przed uszkodzeniami, szkodnikami, wpływami środowiska. / <i>Transport temperature up to 6°C. Means of transport are intended only for food and should protect products against damage, pest and environmental influence.</i>

8. Alergeny / Allergens - (WE) (EC) 1169/2011

Produkt wyprodukowany z **MLEKA**. / *Product produced from MILK.*

9. GMO - (WE) (EC) 1829/2003 and (WE) (EC) 1830/2003

Produkt nie jest modyfikowany genetycznie ani nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie (GMO). / *Product isn't genetically modified and doesn't contain genetically modified ingredients (GMO).*

10. Certyfikowane systemy / Certifications

FSSC 22000 /
Produkt wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Unii Europejskiej. Produkt wyprodukowany w Polsce z mleka od polskich dostawców. / *Product manufactured in accordance with the requirements of the European Union. Product manufactured in Poland from milk from Polish suppliers.*

11. Jonizacja / Ionisation

Produkt nie jest poddawany jonizacji. / *Product is not treated with ionisation.*

Specyfikacja stworzona przez dział jakości. Dokument ten ważny jest bez podpisu i zastępuje poprzednie edycje.
Specification has been composed by the quality department. This document is valid without signature and replaces previous editions.