



Spółdzielnia Mleczarska w Rypinie

SPECYFIKACJA WYROBU / PRODUCT SPECIFICATION
SW- 6.12.1
WYRÓB SEROPODOBNY / PRODUCT LIKE CHEESE

Data: 08.03.2017

Sporządził
 Główny Technolog
 Katarzyna Gorczyńska

Główny Technolog
Katarzyna Gorczyńska

2017-03-08 13:19:54 – data wydruku

1. Składniki: mleko, tłuszcz roślinny palmowy 25% (ponad 98% całości tłuszczu), sól, stabilizator – chlorek wapnia (E 509)*, substancja konserwująca – azotan sodu (E 251) dla wyrobu seropodobnego typu holenderskiego i typu tyliczkiego*, lizozym (wytwarzany z białka jaja kurzego) dla wyrobu seropodobnego typu szwajcarsko-holenderskiego*, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury bakterii fermentacji mlekowej, barwnik – E 160a / *Ingredients: milk, vegetable fat palm 25% (more than 98% total fat) salt, stabilizer – calcium chloride (E 509)*, preservative – sodium nitrate (E 251) for product like cheese dutch and tilsit*, lysozyme (made from egg white) for product like cheese swiss - dutch*, rennet, lactic acid bacteria culture, color - E 160a.*

2. Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne / Organoleptic, physical and chemical and microbiological requirements

	Wyrób seropodobny typu holenderskiego / Produkt like chesse dutch	Wyrób seropodobny typu tyliczkiego / Produkt like chesse tilsit	Wyrób seropodobny typu szwajcarsko-holenderskiego / Produkt like cheese swiss-dutch
Wymagania organoleptyczne / Organoleptic requirements			
Kształt i wygląd / Form and appearance	blok lub kostka zapakowana w folię o barwie czerwonej lub innej zgodnie z wymaganiami klienta / <i>block or cube wrapped in foil with the color red or other according to customer requirements</i>		
Barwa / Color	bladżółta do żółtej, dopuszcza się niewielkie przebarwienia na brzegach produktu / <i>pale yellow to yellow, may be slight discoloration at the edges of the product</i>		
Smak i zapach / Taste and smell	charakterystyczny dla użytych składników, aromatyczny, w smaku lekko kwaśny, lekko ostry / <i>characteristic of the ingredients used, aromatic taste slightly sour, slightly spicy</i>		
Konsystencja / Consistency	mięsz w miarę miękki, elastyczny / <i>flesh as soft, flexible</i>		
Oczkowanie / Inoculation	oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości od ryżu do grochu, dopuszcza się pojedyncze oczka orzeszynowate oraz nieliczne szczeliny lub brak oczek / <i>eyelets few, round and oval sizes ranging from rice to peas, allowed a single mesh, and a few small gaps or lack of mesh</i>	nieregularna struktura z licznymi przestrzeniami / <i>irregular structure with many spaces</i>	oczka okrągłe i owalne wielkości od pestki wiśni do orzecha, dopuszcza się nieliczne oczka orzeszynowate / <i>from cherry stones for walnut, may be few finer mesh</i>
Wymagania fizykochemiczne / Physical and chemical requirements			
Zawartość tłuszczu w s.m. / Fat content in dry matter (s.m.)		min. 45%	
Zawartość wody / Water content	max. 48%	max. 47%	max. 45%
Zawartość soli / Salt content	max. 2,5%		max. 1,8%
Masa, około / Weight about:	blok / block kostka / cube	16,5 kg 3,5 kg	
Wymiary, około / Dimensions, about:	blok / block kostka / cube	500mm (długość) x 300mm (szerokość) x 100mm (wysokość) 300mm (długość) x 100mm (szerokość) x 100mm (wysokość) lub inne zgodnie z wymaganiami klienta / <i>or other according to customer requirements</i>	
Pestycydy / Pesticides	zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi / <i>in accordance with applicable laws</i>		
Dioksyny / Dioxins	zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi / <i>in accordance with applicable laws</i>		
Aflatoksyna M1 / Aflatoxin M1	0,050 µg / kg		
Ołów / Lead	0,020 mg / kg		
Wymagania mikrobiologiczne / Microbiological requirements			
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25g, n=5, c=0 (po procesie produkcji) < 100 jtk w 1g, n=5, c=0 (pod koniec okresu przydatności) <i>absent in 25 g, n = 5, c = 0 (after production process)</i> < 100 cfu . in 1 g, n = 5, c = 0 (at the end of shelf life)		
Salmonella	nieobecna w 25g, n=5, c=0 / <i>absent in 25 g, n = 5, c = 0</i>		
Escherichia coli	n=5, c=2, m=100 jtk/g, M=1000 jtk/g / <i>n = 5, c = 2, m = 100 cfu/g, M = 1000 cfu/g</i>		
Gronkowce koagulazo-dodatnie / Coagulase-positive staphylococci	n=5, c=2, m=100 jtk/g, M=1000 jtk/g / <i>n = 5, c = 2, m = 100 cfu/g, M = 1000 cfu/g</i>		
Enterotoksyny gronkowcowe (w razie wykrycia wartości >10 ³ jtk/g gronkowców koagulazo(+)) <i>Staphylococcal enterotoxins (in case of detection of > 10³ cfu / g of coagulase - positive)</i>	nieobecne w 25g, n=5, c=0 / <i>absent in 25 g, n = 5, c = 0</i>		

3. Wartość odżywcza w 100 g produktu / Nutritional value in 100 g product

Wartość energetyczna, / Energy value kJ/kcal	Zawartość tłuszczu, / Fat content w tym kwasy tłuszczowe nasycone including saturated fat acids	Węglowodany, / Carbohydrates, w tym cukry including sugars	Białko / Protein	Sól / Salt
Wyrób seropodobny typu holenderskiego / Produkt like chesse dutch	1416 / 341 26 g 12 g	0,7 g 0 g	26 g	1,2 g
Wyrób seropodobny typu tyliczkiego / Produkt like chesse tilsit	1416 / 341 26 g 12 g	0,7 g 0 g	26 g	1,2 g
Wyrób seropodobny typu szwajcarsko-holenderskiego / Produkt like cheese swiss-dutch	1419 / 342 26 g 12 g	0,9 g 0 g	26 g	1,4 g

4. Informacje dodatkowe – Alergeny – laktoza, białka mleka, lizozym (wytwarzany z białka jaja kurzego). **Oświadczenie GMO** – produkt nie zawiera ani nie jest wytwarzany ze składników genetycznie modyfikowanych / *Additional information - Allergens - lactose, milk protein, lysozyme (made from egg white.) GMO declaration - the product not contain and is not manufactured with genetically modified ingredients.*

5. Pakowanie – opakowanie bezpośrednie : worek o barwie czerwonej lub innej zgodnie z wymaganiami klienta. **Paletowanie** – zgodnie z wymaganiami klienta / *Packaging - Packaging Direct: bag with a red color or other according to customer requirements. Palleting - according to customer requirements.*

6. Oznakowanie – czytelne i nieusuwalne, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i UE, kraju przeznaczenia oraz wymaganiami klienta / *Labelling - legible and indelible, in accordance with the applicable national law and the EU, the country of destination and the customer's requirements.*

Oznaczenie – wyrób seropodobny : analog sera holenderskiego lub analog sera tyliczkiego lub inna zgodnie z wymaganiami klienta / *Designation - produkt like chesse : dutch cheese analogue or tilsit cheese analogue or other according to customer requirements.*

7. Warunki przechowywania – temperatura 2°C - 8°C / *Storage conditions - temperature 2°C - 8°C*

8. Trwałość produktu – 4 miesiące od daty produkcji / *Product Durability - 4 months from date of manufactured*



Spółdzielnia Mleczarska w Rypinie

SPECYFIKACJA WYROBU / *PRODUCT SPECIFICATION*

SW- 6.12.1

WYRÓB SEROPODOBNY / *PRODUCT LIKE CHEESE*

Data: 08.03.2017

Sporządził

Główny Technolog

Katarzyna Gorczyńska

2017-03-08 13:19:54 – data wydruku

9.Transport – środki transportu zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem, zawilgoceniem, zanieczyszczeniem oraz niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi. Temperatura transportu musi być zgodna z temperaturą przechowywania / *Transport - Transport security product from damage, moisture, pollution and adverse weather conditions. Temperature of transport must be compatible with the storage temperature.*

10.Przeznaczenie – przeznaczone dla wszystkich grup wiekowych z wyjątkiem niemowląt oraz osób uczulonych na białka mleka i nie tolerujących laktozy / *Purpose - designed for all age groups except infants and people who are allergic to milk proteins and lactose-intolerant.*

11.Zamierzone użycie – przeznaczony do bezpośredniego spożycia jako składnik kanapek, sałatek, może być również użyty do przygotowania tostów, zapiekanek, pizzy, koreczków oraz zgodnie z upodobaniami klienta itd. / *Intended use - intended for direct consumption as a component of sandwiches, salads, can also be used to prepare toast, casseroles, pizza, finger foods and consistent with the customer's preference and so on.*

*dodatek nie jest stosowany, jeśli wynika to z wymagań klienta/kontraktu / *additive is not used, if it follows the requirements of the customer / contract*