

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA/ quality specification	Wydanie 2 Data : 06.06.2011 Strona 1/2
	PRODUKT/ product: mleko w proszku odtłuszczone 34% białka / skimmed milk powder 34% of protein	

1. **SKŁADNIKI / ingredients** : mleko odtłuszczone / *skimmed milk*

2. **Zastosowanie / application**: produkcja czekolad, ciastek, pieczywa, lodów, koncentratów spożywczych / *production of chocolates, cakes, breads, food, ice cream, concentrate,*

3. **CECHY ORGANOLEPTYCZNE / organoleptic characteristic** : barwa biała lekko kremowa, jednolita / *lightly creamy white color, uniform*

SMAK I ZAPACH/ Taste and smell :	typowy dla mleka w proszku / <i>typical for pasteurized milk</i>
KONSYSTENCJA / consistency:	typowy dla mleka w proszku / <i>typical for pasteurized milk</i>

4. WYMAGANIA FIZYKO-CHEMICZNE / physical-chemical requirements

1	Zawartość tłuszczu w % / <i>fat content in %</i>	max 1,25
2	Zawartość białka w % / <i>protein content in %</i>	34 (+/- 1%)
3	Zawartość wody w % / <i>water content in %</i>	max 4
4	Kwasowość SH ⁰ / <i>Acidity SH⁰</i>	max 8
5	Zawartość azotanów w przeliczeniu na NaNO ₃ / <i>Nitrates content in trans. for NaNO₃</i>	max 50
6	Zawartość azotynów w przeliczeniu na NaNO ₂ / <i>Nitrite content in trans. for NaNO₂</i>	max 1
7	Zawartość ołowiu (Pb) / <i>Lead content</i>	0,3
8	Zawartość kadmu (Cd) / <i>Cadium content</i>	0,05
9	Zawartość rtęci (Hg) / <i>Mercury content</i>	0,01
10	Zawartość arsenu (As) / <i>Arsenic content</i>	0,2
11	Cząstki przypalone / <i>Burn fraction</i>	nie stwierdzono / <i>not found</i>

5. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE / microbiological requirements

1	Ogólna liczba drobnoustrojów / <i>general amount of microbes in 1g.</i>	max 50 000
2	Bakterie z grupy coli w 1 g. / <i>amount of coliform bacteria in 1 g.</i>	nieobecne / <i>absent</i>
3	Listeria monocytogenes w 25 g. / <i>Listeria monocytogenes in 25g.</i>	nieobecne / <i>absent</i>

4	Salmonella w 25g. / <i>Salmonella in 25 g.</i>	nieobecne / <i>absent</i>
5	Staphylococcus aureus w 25g. / <i>Staphylococcus aureus</i> <i>in 25g.</i>	7,3 jtk/g
6	Pestycydy / <i>Pesticides</i>	nie oznaczono / <i>not indicate</i>
7	Pyretroidy / <i>Pyrethroids</i>	nie oznaczono / <i>not indicate</i>
8	Obecność antybiotyków i substancji hamujących / <i>Antibiotic and inhibiting</i> <i>substances presence</i>	nie oznaczono / <i>not indicate</i>
9	Liczba pleśni (met.płytkowa w temp.250 C) / <i>Number of</i> <i>molds (plate meth in</i> <i>temp.250C)</i>	<1 jtk/g
10	Liczba drożdży (met.płytkowa w temp.250C) / <i>Number of</i> <i>yeast (plate meth in</i>	<1 jtk/g
11	Liczba Enterobacteriaceae / <i>Amount of</i> <i>Enterobacteriaceae</i>	<10 jtk/g

6.OPAKOWANIA / package : worki 25kg, papierowe, wielowarstwowe z wkładką polietylenową / *25 kg Four-layer paper bags with a polyethylene liner*

7.DEKLARACJA GMO: Produkt nie zawiera i nie został wyprodukowany z organizmów genetycznie modyfikowanych / **GMO DECLARATION:** *This product does not contain and has not been produced from genetically modified organisms*

8.TERMIN PRZYDATNOŚCI/ shelf terms: 12 miesięcy od daty produkcji / *12 months from the date of manufacture*

9.DOKUMENTY DOSTAWY / delivery documents :HDI , ATEST ,WZ lub F.V / *HDI,certyficate, WZ or invoice*

Katarzyna Zapala	Aneta Omelan
podpis i data / <i>signature and date</i>	podpis i data / <i>signature and date</i>
Opracował / <i>developed</i>	Zatwierdził / <i>approved</i>