

	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA/ quality specification</b>	<b>Wydanie 2</b> <b>Data : 06.06.2011</b> <b>Strona 1/2</b>
	<b>PRODUKT/ product:</b> mleko w proszku odtłuszczone cukiernicze 23% białka / skimmed milk powder confectionery 23% of protein	

**1. SKŁADNIKI / ingredients :** mleko odtłuszczone, maślanka, serwatka lub parmeat / *skimmed milk, buttermilk, whey or parmeat*

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

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

<b>SMAK I ZAPACH/ Taste and smell :</b>	typowy dla mleka w proszku / <i>typical for pasteurized milk</i>
<b>KONSYSTENCJA / consistency:</b>	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>	1,25
2	Zawartość białka w % / <i>protein content in %</i>	23 (+/- 1%)
3	Zawartość wody w % / <i>water content in %</i>	max 4
4	Kwasowość SH <sup>0</sup> / <i>Acidity SH<sup>0</sup></i>	max 7
5	Zawartość azotanów w przeliczeniu na NaNO <sub>3</sub> / <i>Nitrates content in trans. for NaNO<sub>3</sub></i>	max 50
6	Zawartość azotynów w przeliczeniu na NaNO <sub>2</sub> / <i>Nitrite content in trans. for NaNO<sub>2</sub></i>	max 1
7	Zawartość ołowiu (Pb) / <i>Lead content</i>	nie wykryto / <i>not detected</i>
8	Zawartość kadmu (Cd) / <i>Cadium content</i>	<0,005 mg/kg
9	Zawartość rtęci (Hg) / <i>Mercury content</i>	nie wykryto / <i>not detected</i>
10	Zawartość arsenu (As) / <i>Arsenic content</i>	nie wykryto / <i>not detected</i>
11	Cząstki przypalone / <i>Burn fraction</i>	disc A or B

#### 5. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE / microbiological requirements

1	Ogólna liczba drobnoustrojów / <i>general amount of microbes in 1g.</i>	6,3x 10 <sup>3</sup> jtk/g
2	Bakterie z grupy coli w 1 g. / <i>amount of coliform bacteria in 1 g.</i>	<10 jtk/g
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>
<b>Opracował / <i>developed</i></b>	<b>Zatwierdził / <i>approved</i></b>