

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA/ quality specification</b>   | <b>Wydanie 2</b><br><b>Data : 06.06.2011</b><br><b>Strona 1/2</b> |
|   | <b>PRODUKT/ product:</b> parmeat mleczny / milk parmeat |   |

1. SKŁADNIKI / *igrediants* : parmeat / *parmeat*

2. Zastosowanie / *application*: przemysł piekarniczy, cukierniczy / *baking industry, confectionery*

3. CECHY ORGANOLEPTYCZNE / *organoleptic characteristic* : barwa biało kremowa, jednolita / *color whity with cream, uniform*

|   |  |
|---|--|
| <b>SMAK I ZAPACH/ Taste and smell :</b> | swoisty, lekko słony, bez obcych posmaków i zapachów / <i>a peculiar, slightly salty, without foreign tastes and odors</i>                                 |
| <b>KONSYSTENCJA / consistency:</b>      | proszek sypki, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się przy nacisku / <i>free-flowing powder, may be a slight lumps easily under pressure</i> |

#### 4. WYMAGANIA FIZYKO-CHEMICZNE / *physical-chemical requirements*

|   |  |                   |
|---|--|-------------------|
| 1 | Zawartość tłuszczu w % / <i>fat content in %</i>   | max 2             |
| 2 | Zawartość białka w % / <i>protein content in %</i> | nie mniej niż 3   |
| 3 | Zawartość wody w % / <i>water content in %</i>     | max 4             |
| 4 | Popiół / <i>Ash</i>                                | 4-6               |
| 5 | Laktoza / <i>Lactose</i>                           | nie mniej niż 82% |
| 6 | pH / <i>pH</i>                                     | 6                 |
| 7 | Rozpuszczalność / <i>Solubility</i>                | 2                 |
| 8 | 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>   | max 50000                           |
| 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 in 25g.</i>       | nieobecne / <i>absent</i>           |
| 6 | Pestycydy / <i>Pesticides</i>   | nie oznaczono / <i>not indicate</i> |

|   |  |                                      |
|---|--|--------------------------------------|
| 7 | <b>Pyretroidy / Pyrethroids</b>  | <b>nie oznaczono/ not indicate</b>   |
| 8 | <b>Obecność antybiotyków i substancji hamujących / Antibiotic and inhibiting substances presence</b> | <b>niedopuszczalne/ unacceptable</b> |

**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,certificate, WZ or invoice

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