

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA/ quality specification	Wydanie 2 Data : 06.06.2011 Strona 1/2
	PRODUKT/ product: mleko pełne w proszku 26/26 / whole milk powder 26/26	

1. SKŁADNIKI / ingredients : mleko pełne /whole milk

2. Zastosowanie / application: przemysł spożywczy, głównie przy produkcji czekolad, lodów, ciastek, kremów /grocery industry, mainly in the manufacture of chocolate, ice cream, cookies, creams

3.CECHY ORGANOLEPTYCZNE / organoleptic characteristic : barwa białokremowa, jednolita / color whitewith cream, uniform

SMAK I ZAPACH/ Taste and smell :	typowy dla mleka pełnego w proszku / typical for whole milk powder
KONSYSTENCJA / consistency:	typowy dla mleka pełnego w proszku / typical for whole milk powder

4.WYMAGANIA FIZYKO-CHEMICZNE / physical-chemical requirements

1	Zawartość tłuszczu w % / fat content in %	26
2	Zawartość białka w % / protein content in %	26 (+/- 1%)
3	Zawartość wody w % / water content in %	max 4
4	Kwasowość SH ⁰ / Acidity SH ⁰	max 7,5
5	Zawartość azotanów w przeliczeniu na NaNO ₃ / Nitrates content in trans. for NaNO ₃	max 50
6	Zawartość azotynów w przeliczeniu na NaNO ₂ / Nitrite content in trans. for NaNO ₂	max 1
7	Zawartość ołowiu (Pb) / Lead content	0,3
8	Zawartość kadmu (Cd) / Cadmium content	0,05
9	Zawartość rtęci (Hg) / Mercury content	0,01
10	Zawartość arsenu (As) / Arsenic content	0,2
11	Cząstki przypalone / Burn fraction	nie stwierdzono / not found

5.WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE / microbiological requirements

1	Ogólna liczba drobnoustrojów / general amount of microbes in 1g.	max 50 000
2	Bakterie z grupy coli w 1 g. / amount of coliform bacteria in 1 g.	nieobecne / absent

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>	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 substances presence</i>	nie oznaczono / <i>not indicate</i>
9	Liczba pleśni (met.płytkowa w temp.250 C) / <i>Number of molds (plate meth in temp.250C)</i>	nie normalizuje się / <i>does not normalize</i>
10	Liczba drożdży (met.płytkowa w temp.250C) / <i>Number of yeast (plate meth in</i>	<1 jtk/g
11	Liczba enterobacteriaceae / <i>Amount of 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 / *developed*

Zatwierdził / *approved*