


|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <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> proszek mleczny odtłuszczony 15% (białko mleczne) / <i>skimmed milk powder 15% (milk protein)</i> |   |

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

**2.Zastosowanie / application :** produkcja ciastek, pieczywa / *production of cakes, breads*

**3.CECHY ORGANOLEPTYCZNE / organoleptic characteristic :** biała, lekko kremowa, jednolita / *white, light cream, 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>        | 15 (+/- 1%)                        |
| 3 | Zawartość wody w % / <i>water content in %</i>            | max 3                              |
| 4 | Kwasowość SH <sup>0</sup> / <i>Acidity SH<sup>0</sup></i> | max 5                              |
| 5 | Zawartość ołowiu (Pb) / <i>Lead content</i>               | <0,05 mg/kg                        |
| 6 | Zawartość kadmu (Cd) / <i>Cadium content</i>              | <0,002 mg/kg                       |
| 7 | Zawartość rtęci (Hg) / <i>Mercury content</i>             | <0,0006mg/kg                       |
| 8 | Zawartość arsenu (As) / <i>Arsenic content</i>            | <0,05 mg/kg                        |
| 9 | 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>   | 5,0x 10 <sup>3</sup> jtk/g |
| 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  | <b>Pestycydy / Pesticides</b>  | <b>nie oznaczono/ not indicate</b> |
| 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>nie oznaczono/ not indicate</b> |
| 9  | <b>Liczba pleśni (met.płytkowa w temp.250 C) / Number of molds (plate meth in temp.250C)</b>         | <b>&lt;1 jtk/g</b>                 |
| 10 | <b>Liczba drożdży (met.płytkowa w temp.250C) / Number of yeast (plate meth in temp.250C)</b>         | <b>&lt;1 jtk/g</b>                 |
| 11 | <b>Liczba Enterobacteriaceae / Amount of Enterobacteriaceae</b>                                      | <b>&lt;10 jtk/g</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>      |