1. Rodzaj produktu:

Ser dojrzewający półtłusty, wyprodukowany z mleka krowiego pasteryzowanego o znormalizowanej zawartości tłuszczu z dodatkiem kultur bakteryjnych propionowych.

Cechy charakterystyczne sera dojrzewającego:

⇒ ***kształt*** - blok o bokach i krawędziach lekko wypukłych, o wadze ok.3,4 kg i wymiarach:
- długość – 250 mm
- szerokość – 100 mm
- wysokość – 100 mm

⇒ ***konsystencja*** - miękka, elastyczna, jednolita w całej masie, dopuszcza się lekko twardą

⇒ ***oczkowanie*** – oczka nieliczne okrągłe i owalne wielkości nie przekraczającej czereśni, dopuszczalne pojedyncze oczka orzeszynowate i nieregularne oraz pojedyncze szczeliny,

⇒ ***barwa*** - jasnożółta, jednolita w całej masie,

⇒ ***smak*** - łagodny, delikatny, lekki posmak pasteryzacji, lekko aromatyczny, lekko słodkawy.

2. Skład surowcowy:

Mleko normalizowane, sól, kultury bakterii, stabilizator - chlorek wapnia, podpuszczka, barwnik - Annato.

3. Opis procesu technologicznego:

Postępowanie zgodnie z Instrukcją technologiczną - IT – 2016 - 1

Mleko z dodatkami obrabia się w kotle aż do uzyskania ziarna o odpowiedniej zwięzłości, następnie prasuje się w formach, soli w solance i pakuje w worki termokurczliwe. Sery dojrzewają minimum 25 dni, aż do osiągnięcia odpowiedniej wielkości oczek. Dojrzewanie sera odbywa się na drewnianych regałach w określonej temperaturze i czasie.

4. Cechy fizykochemiczne i mikrobiologiczne:

CECHY	Ser typu holendersko-szwjcarski 30% z dziurami	METODA BADAŃ
Zawartość tł. w s.m., nie mniej niż	30 %	PN-A-86232: 1973
Zawartość tłuszczu	16 %	PN-A-86232: 1973
Zawartość wody, nie więcej niż	50 %	PN-A-86232: 1973
Zawartość soli, nie więcej niż	1,5 %	PN-A-86232: 1973
Bakterie E Coli	n = 5; c = 2; m = 100; M =1000 jtk/g	PN ISO 166490-1:2004
Gronkowce koagulazododatnie	n = 5; c = 2; m = 100; M =1000 jtk/g	PN ISO 6888-1
Listeria Monocytogenes	Nieobecna w 25 g	PN EN ISO 112901: 1999

5. Oświadczenie GMO i alergeny:

Ser holendersko-szwjcarski 30% z dziurami nie jest genetycznie modyfikowany i nie zawiera składników GMO. Nie zawiera innych alergenów niż **mleko.**

6. Wartość odżywcza w 100 g produktu:

CECHY	*Ser typu holendersko-szwjcarski z dziurami 30%*
Wartość energetyczna	1162 kJ / 278 kcal
Tłuszcz w tym kwasy tłuszczowe nasycone	16 g 11 g
Węglowodany w tym cukry	2,5 g 0,1 g
Białko	31 g
Sól	1 g

KOPIA NADZOROWANA

7. Opakowanie i oznakowanie:

Każda sztuka sera oznakowana jest datą produkcji i numerem waru na skórce produktu.

Opakowanie jednostkowe stanowią worki termokurczliwe, na których przyklejana jest etykieta handlowa i termoetykieta.

Sery można pakować w pudła lub bezpośrednio na paletę.

- Sery pakowane w pudła po 2 szt. układane są na palecie. W jednej warstwie znajduje się 12 pudeł, przekładane tekturową przekładką i układane 9 warstw do góry. W jednej warstwie znajduje się 24 szt. sera. Na całej palecie jest 216 szt. sera. Wielkość palety wynosi w granicach 650 – 700 kg. Cała paleta owinięta jest folią stretch.
- Sery układane bezpośrednio na palecie – w jednej warstwie jest 27 szt. sera, przekładane tekturową przekładką, po 5 warstw do góry. Na całej palecie jest 135 – 140 szt. sera. Wielkość palety wynosi w granicach 440 – 470 kg. Cała paleta owinięta jest folią stretch.

Każda sztuka oznakowana jest termoetykietą, na której znajduje się:

- nazwa i adres producenta
- nazwa i adres odbiorcy
- nazwa produktu
- nazwa handlowa
- klasa
- składniki
- warunki przechowywania
- data minimalnej trwałości
- masę netto
- numer partii
- kod kreskowy- EAN
- kod kreskowy wagowy
- wartość odżywcza
- numer weterynaryjny zakładu

Data minimalnej trwałości określona jest przez producenta na podstawie badań przechowalniczych.

8. Warunki magazynowania:

Dojrzałe sery należy przechowywać w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2 °C do +10 °C.

9. Warunki dystrybucji:

Własne oraz wynajęte środki transportu zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem i szkodliwymi wpływami atmosferycznymi w temp. od +2 °C do +10 °C i w czasie nie dłuższym niż 24 godziny. Wymagana aktualna książka sanitarna pojazdu.

10. Warunki konsumpcji:

Produkt należy przechowywać w warunkach chłodniczych i spożyć przed upływem daty minimalnej trwałości podanej na etykiecie.

11. Przeznaczenie produktu:

Do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumentów, z wyjątkiem noworodków, niemowląt oraz osób mających alergię na inne składniki zawarte w produkcie tj. nietolerancję białka mleka krowiego i laktozy oraz jako półprodukt, np. do zapiekanek.