



SM „MLEKPOL”

SPECYFIKACJA WYROBU
Ser typu holenderskiego

Nr SW-001

Wydanie nr. 3

Strona 1 z 3

Nr kopii:

Opakowanie jednostkowe rodzaj Masa / pojemność netto [kg/l]	Worek termokurczliwy lub folia termokurczliwa typu FLOW VAC, w kolorze czerwonym, zamykane próżniowo					
		ok. 15,75 kg	ok. 12 kg	ok. 6 kg	ok. 3,5 kg	ok 1 kg
Wymiar opakowania jednostkowego (długość, szerokość, wysokość w [mm])	M	500 x 300 x 100	400 x 300 x 100	300 x 200 x 100	100 x 100 x 300	-
	D	-	-	-	250 x 120 x 100	125 x 80 x 100
Opakowanie zbiorcze rodzaj Masa / pojemność netto [kg/l]	karton tekturowy					
	M	-	-	12 kg	ok. 12,5 kg	-
	D	-	-	-	12 kg	12 kg
Wymiar opakowania zbiorczego (długość, szerokość, wysokość w [mm])	M	-	-	410 x 310 x 107	410 x 310 x 107	-
	D	-	-	-	360 x 285 x 140	380 x 210 x 185
Ilość sztuk opakowań jednostkowych w opakowaniu zbiorczym	M	-	-	2	4	-
	D	-	-	-	4	12
Ilość sztuk opakowań jednostkowych na warstwie	M	5	7	10	20	-
	D	-	-	-	32	120
Ilość sztuk opakowań jednostkowych na palecie	M	wg potrzeb klienta	42	84	168	-
	D	-	-	-	224	720
	lub wg potrzeb klienta					
Ilość sztuk opakowań zbiorczych na warstwie	M	-	-	5	5	-
	D	-	-	-	8	10
	lub wg potrzeb klienta					
Ilość sztuk opakowań zbiorczych na palecie	M	-	-	40-42	42-43	-
	D	-	-	-	56	60
	lub wg potrzeb klienta					
Masa / pojemność netto na palecie [kg/l]	M	500 kg	500 kg	500 kg	500 kg	-
	D	-	-	-	670 kg	720 kg
	lub wg potrzeb klienta					
Maksymalna ilość warstw na palecie	M	6	6	8-10	8	-
	D	-	-	-	8	6
	lub wg potrzeb klienta					
Wymiary palety z towarem (długość, szerokość, wysokość w [m])	M	1,2 x 0,8 x 0,8	1,2 x 0,8 x 0,8	1,2 x 0,8 x 0,8	1,2 x 0,8 x 1,14	-
	D	-	-	-	1,2 x 0,8 x 1,20	1,2 x 0,8 x 1,20
	lub wg potrzeb klienta					
Trwałość	M	90 dni od daty wprowadzenia do obrotu handlowego w temperaturze od 0 °C do + 10 °C				
	D					

Nazwa wyrobu	Rodzaj opakowania jednostkowego Masa/pojemność	Zakład	Dodatkowe informacje	Znak e	Kod kreskowy opakowania jednostkowego	Kod kreskowy opakowania zbiorczego	Symbol SAP
Ser typu holenderskiego	Worek termokurczliwy lub folia termokurczliwa typu FLOW VAC, w kolorze czerwonym ok. 3,5 kg	M	-	-	-	-	SBMEUR3
Ser typu holenderskiego	Worek termokurczliwy lub folia termokurczliwa typu FLOW VAC, w kolorze czerwonym ok. 15,75 kg	M	-	-	-	-	SBMSH15
Ser typu holenderskiego	Worek termokurczliwy w kolorze czerwonym ok 6 kg	D	hurt	-	wg potrzeb klienta	wg potrzeb klienta	-
Ser typu holenderskiego	Worek termokurczliwy w kolorze czerwonym ok 3,5 kg	D	hurt	-	wg potrzeb klienta	wg potrzeb klienta	-
Ser typu holenderskiego	Worek termokurczliwy w kolorze czerwonym ok 1 kg	D	hurt	-	wg potrzeb klienta	wg potrzeb klienta	-

M – OZPM w Mrągowie, D – OZPM w Dąbrowie Białostockiej

Imię i Nazwisko	Funkcja	Data i podpis
Opracował: Stanisław Burdyn	Koordinator ds ZJ	05.04.2016
Zatwierdził: Sławomir Olszewski	V-ce Prezes Zarządu ds. Techniki i Produkcji	06.04.2016



SM „MLEKPOL”

SPECYFIKACJA WYROBU

Ser typu holenderskiego

Nr SW-001

Wydanie nr: 3

Strona 2 z 3

Nr kopii:

W - wersja produkcyjna

Opis	Ser podpuszczkowy, dojrzewający otrzymany z pasteryzowanego mleka o znormalizowanej zawartości tłuszczu, poprzez wprowadzenie dodatków, kultur bakterii mlekowych, zaprawienie podpuszczką, odpowiednią obróbkę skrzepu mleka, oddzielenie serwatki, formowanie, prasowanie, solenie w solance i dojrzewanie - min. 3 tygodnie	Składniki	W1	Ser barwiony	Mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia; barwnik: annato.
			W2		Mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia; substancja konserwująca: azotan potasu; barwnik: annato.
			W3		Mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia; substancja konserwująca: lizozym (wytwarzany z jaj); barwnik: annato.
			W4	Ser niebarwiony	Mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia.
			W5		Mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia; substancja konserwująca: azotan potasu.
Przeznaczenie			Do bezpośredniego spożycia lub jako półprodukt dla przemysłu spożywczego		
Alergeny	W1, W2, W4, W5		Mleko łącznie z laktozą		
	W3		Mleko łącznie z laktozą. Lizozym wytwarzany z jaj.		
GMO			Wyżej wymieniony wyrób w myśl Rozporządzenia WE 1829/2003 i WE 1830/2003 nie zawiera : - organizmów genetycznie modyfikowanych , - pochodnych organizmów genetycznie modyfikowanych, - produktów powstałych na bazie organizmów genetycznie modyfikowanych.		

PARAMETR	DOPUSZCZALNY POZIOM		METODYKA BADAŃ
Rodzaj	Ser typu holenderskiego		-
Smak, zapach	Łagodny, aromatyczny, posmak pasteryzacji, lekko kwaśny, lekko pikantny w serach starszych		Ocena organoleptyczna
Wygląd	Blokowy, nieznacznie spłaszczone i lekko wypukłe boki, dopuszcza się lekki odcisk form i woreczków foliowych		
Barwa	Barwa jednolita w całej masie, lekko żółta do złotej. W serach niebarwionych jasnokremowa.		
Konsystencja i struktura	Mięsz elastyczny, lekko miękki, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko twardy	Mięsz lekko miękki do miękkiego, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko mazisty	
Oczkowanie	Oczka nieliczne lub ich brak, okrągłe i owalne wielkości łąbka od szpilki, ryżu do fasolki, dopuszcza się oczka orzeszynowate, lub nieliczne oczka drobne w warstwie przyskórkowej, mogące występować w skupiskach		
zawartość wody, %	max. 44		Instrukcja obsługi urządzenia lub MB-DL-37
zawartość tłuszczu, %	min. 24	min. 25	Instrukcja obsługi urządzenia lub MB-DL-36
Wartość odżywcza	w 100 g produktu		-
Wartość energetyczna	1441 kJ / 347 kcal	1461 kJ / 352 kcal	Wyliczone z danych źródłowych
Tłuszcz	27 g	28 g	Instrukcja obsługi urządzenia lub MB-DL-36
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	17 g	18 g	ISO 15885
Węglowodany	0 g	0 g	Wyliczone z danych źródłowych
w tym cukry	0 g	0 g	
Białko	26 g	25 g	Instrukcja obsługi urządzenia lub PN-EN ISO 8968/3
Sól	1,3 g	1,3 g	Wyliczone z danych źródłowych

PARAMETR		MAX. DOPUSZCZALNY POZIOM	METODYKA BADAŃ	PARAMETR		MAX. DOPUSZCZALNY POZIOM	METODYKA BADAŃ
Listeria monocytogenes	Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia	$m=M=100 \text{ jtk/g}$ $n=5 \text{ c}=0$	EN/ISO 11290-2	DIOKSYNY (mleko surowe)	Suma pg/g tłuszczu WHO-PCDD/F-TEQ	2,5	Zgodnie z WE Nr 1881/2006
	Przed wyjściem żywności spod bezpośredniej kontroli przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które jest jego producentem	nb w 25 g	EN/ISO 11290-1		Suma pg/g tłuszczu WHO-PCDD/F-PCB-TEQ	5,5	
					Suma ng/g tłuszczu PCB28, PCB52, PCB101, PCB 138, PCB153, PCB180	40	
Gronkowce koagulazododatnie		$n=5 \text{ c}=2$ $m=100 \text{ jtk/g}$ $M=1000 \text{ jtk/g}$	PN EN-ISO 6888-1 lub PN EN-ISO 6888-2	Pestycydy chloro- i fosforoorganiczne		Zgodnie z WE Nr 396/2005WE	
				Aflatoksyna M1, µg/kg (mleko surowe)		0,05	
				Ołów, mg/kg (mleko surowe)		0,02	
				Melamina, mg/kg		2,5	



SM „MLEKPOL”

SPECYFIKACJA WYROBU
Ser typu holenderskiego

Nr SW-001

Wydanie nr: 3

Strona 3 z 3

Nr kopii:

Warunki przechowywania	Przechowywać w pomieszczeniu suchym, czystym, przewiewnym, bez obcych zapachów, zabezpieczonym przed szkodnikami, w temperaturze od 0 °C do + 10 °C (od 0 °C do plus 10 °C)
Oznakowanie	Zgodne z obowiązującym prawem. Oznakowanie daty minimalnej trwałości: Najlepiej spożyć przed: dd.mm.rrrr
Środki transportu	Zgodne z obowiązującym prawem