



PRODUCT SPECIFICATION
Ementaler wędzony 45%/
Smoked Ementaler 45%

Strona 1 z 1

Opracował: Dominika Celińska-Sulejczyk	Identyfikator: 108 A	Data wydania: 10.01.2019
Zatwierdził: Agnieszka Twarowska	Wersja: 01	Obowiązuje od: 10.01.2019

Rodzaj produktu / *Category of product*: **SER WĘDZONY TYPU SZWAJCARSKIEGO , 45% TŁUSZCZU W SUCHEJ MASIE / SMOKED SWISS TYPE CHEESE, 45% FAT IN DRY MATTER**

Opis produktu / Product description:

Ser dojrzewający typu szwajcarskiego, podpuszczkowy wyprodukowany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu. Produkt nie zawiera tłuszczów innych niż mleczny / *Swiss-type, ripened, smoked, cheese produced from pasteurized milk of standardized fat content. The product does not contain any fat other than milk-fat.*

1. Składniki / Ingredients:

Mleko pasteryzowane, sól, stabilizator-chlorek wapnia, podpuszczka, kultury bakterii mlekowych, barwnik- annatto [E 160bii] / *Pasteurised milk, salt, stabiliser: calcium chloride, rennet, starter cultures of harmless lactic acid, colour: annatto [E160bii]*

2. Wartość odżywcza / Nutritive value / 100g

Wartość energetyczna / Energy value (kJ/kcal)/100g	1406/338
Tłuszcz / Fat (g)	26
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturates (g)	14
Węglowodany / Carbohydrates (g)	< 0,5
w tym cukry / of which sugars (g)	< 0,5
Białko / Protein (g)	26
Sól / Salt (g)	1,5

3. Ocena organoleptyczna / Organoleptic analysis:

Wygląd i opis produktu / <i>Appearance and description of products</i>	Opakowanie bezpośrednio nieuszkodzone. Ser w kształcie bloku o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe, skórka barwy od złocistej do ciemnobrazowej, barwa – jednolita, lekko żółta do żółtej, oczka okrągłe i owalne wielkości nie przekraczającej dużej czereśni, dopuszcza się oczka orzeszynowate i nieregularne oraz niewielkie szczeliny / <i>Direct package should not be damaged. Shape of cheese - flat block with sides straight or slightly curved, top and bottom slightly convex, rind lightly golden to brown, color - uniform, slightly yellow to yellow, round and oval "eyes", size not exceeding a large cherry, acceptable: irregular "eyes" and small cracks.</i>
Smak i Zapach / <i>Taste and smell</i>	Czysty, orzechowy, lekko słodkawy, dopuszcza się lekko kwaśny u serów starszych lekko pikantny, bez obcych posmaków i zapachów. / <i>Clean, nutty, slightly sweet, slightly sour, lightly spicy taste for older cheese, without foreign taste and odor.</i>

4. Parametry fizykochemiczne / Typical chemical analysis:

Parametr / Parameter	Tolerancja / Tolerance	Metodyka badań / test method
Woda / Moisture (%)	Max 44	PN 73/786232
Tłuszcz / Fat (%)	-	-
Tłuszcz w s.m. / Fat in dry matter (%)	Min 45	PN 73/786232
Sól / Salt (%)	Max 2,5	PN 73/786232
Pestycydy / Pesticide residues	Wg.Rozporządzenia wraz ze zmianami / According to regulatory with changes (EC) no 396/2005	
Metale ciężkie / Heavy metals	Wg.Rozporządzenia wraz ze zmianami / According to regulatory with changes (EC) no 1881/2006	
Dioksyny pg/g tłuszczu / Dioxins pg/g fat (WHO-PCDD/F-TEQ i PCDD/F-PCB-TEQ)	Wg Rozporządzenia wraz ze zmianami (WE) nr 1881/2006 / According to regulatory with changes (EC) no 1881/2006	
Radioaktywność (Cs-137, Cs-134, Sr-90) / Radioactivity (Cs-137, Cs-134, Sr-90)	Wg Rozporządzenia wraz ze zmianami (WE) nr 396/2005 / According to regulatory with changes (EC) no 396/2005	

5. Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters:

Parametr / Parameter	Tolerancja / Tolerance	Metodyka badań / test method
Drożdże i pleśnie jtk/ g / Yeast and Moulds (cfu in 1g)	m=10 M=100 n=5 c=2	PN-ISO 21527-1
Gronkowce koagulazo-dodatnie (jtk/g) <i>Staphylococcus aureus</i> (cfu in 1g)	m=100 M=1000 n=5 c=2	EN ISO 6888-2-2001
Escherichia Coli jtk/ g (cfu in 1g)	m=100 M=1000 n=5 c=2	PN-ISO 16649-2:2004
Salmonella w 25 g (in 25g)	Nieobecna / negative	PN-ISO 6579:2003
Listeria monocytogenes w 25 g (in 25g)	Nieobecne / negative	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005

6. Pakowanie / Packaging:

Rodzaj opakowania / <i>Packaging</i>	Produkt zapakowany w worki termokurczliwe i ewentualnie opakowanie zbiorcze- kartony, ułożone na palecie / <i>Product packed into the cryovac type bags, optional secondary packaging – cartons, on pallets.</i>
Masa netto / Weight net (kg)	Ok. 3,5 kg / ok. 16 kg
Ilość kg na palecie / Kg per pallet	Wg wymagań klienta / According to client requirements
Kodowanie / Code	Naklejona etykieta wg wzoru i/ lub wymagań klienta. Etykietowanie zgodne z obowiązującym prawodawstwem / <i>Label according to example and/or client requirements. Labeling according to valid legislation.</i>
Weterynaryjny numer identyfikacyjny / <i>Veterinary Factory Code</i>	PL - 06111601 - WE

7. Termin przydatności i warunki przechowywania / Shelf life and Storage instruction

Termin przydatności / <i>Shelf life</i>	90 dni / 90 days
Warunki przechowywania / <i>Storage instruction</i>	Przechowywać w czystym magazynie w temperaturze od 0° do 8°C. Temperatura transportu max 6°C, środki przeznaczone do transportu żywności, zapewniające wymagane warunki temperatury, zabezpieczające przed uszkodzeniami, szkodnikami, wpływami środowiska / <i>Product stored in clean warehouse in temperature from 0° to 8°C. Transport temperature up to 6°C, means of transport are approved for transport of food, protecting products against damage, pest and environmental influence.</i>
Warunki transportu / <i>Transport conditions</i>	

8. Allergens - (WE) (EC) 1169/2011

Produkt wyprodukowany z mleka (zawiera laktozę) / *Product produced from milk (contains lactose).*

9. GMO - (WE) (EC) 1829/2003 and (WE) (EC) 1830/2003

Produkt nie zawiera składników Modyfikowanych Genetycznie / *Product does not contain Genetically Modified Ingredients.*

10. Certyfikowane systemy / Certifications

FSSC (ISO 22 000 + ISO/TS 22 002-1)/Produkt wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Unii Europejskiej. Produkt wyprodukowany w Polsce. / *Product manufactured in accordance with the requirements of the European Union. Product manufactured in Poland.*

11. Jonizacja / Ionisation

Produkt nie jest poddawany jonizacji / *Product is not treated with ionisation.*

Specyfikacja stworzona przez dział jakości. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt.

Specification has been composed by department of quality. We are as assistance in case of further questions.

Lumiko Sp. z o.o., ul. Międzyrzecka 81, 21-400 Łuków, Poland; tel. +48 25 798 20 26; fax + 48 25 798 25 27; email: haccp@lumiko.com.pl