

**PRODUCT SPECIFICATION****Ementaler 45%,
Ementaler 45%****Strona 1 z 1**

Opracował: Dominika Celińska-Sulejczyk	Identyfikator: 67 A	Data wydania: 10.01.2019
Zatwierdził: Agnieszka Twarowska	Wersja: 01	Obowiązuje od: 10.01.2019

Rodzaj produktu / *Category of product*: **SER TYPU SZWAJCARSKIEGO , 45% TŁUSZCZU W SUCHEJ MASIE /
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 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 / <i>Energy value (kJ/kcal)/100g</i>	1406/338
Tłuszcz / <i>Fat (g)</i>	26
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>of which saturates (g)</i>	14
Węglowodany / <i>Carbohydrates (g)</i>	< 0,5
w tym cukry / <i>of which sugars (g)</i>	< 0,5
Białko / <i>Protein (g)</i>	26
Sól / <i>Salt (g)</i>	1,5

3. Ocena organoleptyczna / *Organoleptic analysis*:

Wygląd i opis produktu / <i>Appearance and description of products</i>	Opakowanie bezpośrednie nieuszkodzone, ser w kształcie bloku o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe, bez skórki, powłoka w tworzywa sztucznego koloru czerwonego, 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, without rind, packed in red cryovac type bags, 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 / <i>Parameter</i>	Tolerancja / <i>Tolerance</i>	Metodyka badań / <i>test method</i>
Woda / <i>Moisture (%)</i>	Max 44	PN 73/786232
Tłuszcz / <i>Fat (%)</i>	-	-
Tłuszcz w s.m. / <i>Fat in dry matter (%)</i>	Min 45	PN 73/786232
Sól / <i>Salt (%)</i>	Max 2,5	PN 73/786232
Pestycydy / <i>Pesticide residues</i>	Wg.Rozporządzenia wraz ze zmianami / <i>According to regulatory with changes (EC) no 396/2005</i>	
Metale ciężkie / <i>Heavy metals</i>	Wg.Rozporządzenia wraz ze zmianami / <i>According to regulatory with changes (EC) no 1881/2006</i>	
Dioksyny pg/tłuszczu/ <i>Dioxins pg/g fat (WHO-PCDD/F-TEQ i PCDD/F-PCB-TEQ)</i>	Wg Rozporządzenia wraz ze zmianami (WE) nr 1881/2006 / <i>According to regulatory with changes (EC) no 1881/2006</i>	
Radioaktywność (Cs-137, Cs-134, Sr-90) / <i>Radioactivity (Cs-137, Cs-134, Sr-90)</i>	Wg Rozporządzenia wraz ze zmianami (WE) nr 396/2005 / <i>According to regulatory with changes (EC) no 396/2005</i>	

5. Parametry mikrobiologiczne / *Microbiological parameters*:

Parametr / <i>Parameter</i>	Tolerancja / <i>Tolerance</i>	Metodyka badań / <i>test method</i>
Drożdże i pleśnie jtk/ g / <i>Yeast and Moulds (cfu in 1g)</i>	m=10 M=100 n=5 c=2	PN-ISO 21527-1
Gronkowce koagulazo-dodatnie (jtk/g) <i>Staphylococcus aureus (cfu in 1g)</i>	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 / <i>negative</i>	PN-ISO 6579:2003
Listeria monocytogenes w 25 g (in 25g)	Nieobecne / <i>negative</i>	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 / <i>Weight net (kg)</i>	Ok. 3,5 kg / ok. 16 kg
Ilość kg na palecie / <i>Kg per pallet</i>	Wg wymagań klienta / <i>According to client requirements</i>
Kodowanie / <i>Code</i>	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.