


| | | | | |
|--|--|---|--|----------------------------------|
|  | | PRODUCT SPECIFICATION Ementaler Fitness 30 % / Fitness Ementaler 30% | | Strona 1 z 1 |
| Opracował: Dominika Celińska-Sulejczyk | | Identyfikator: 95 B | | Data wydania: 10.01.2019 |
| Zatwierdził: Agnieszka Twarowska | | Wersja: 01 | | Obowiązuje od: 10.01.2019 |

Rodzaj produktu / *Category of product:*

SER TYPU SZWAJCARSKIEGO 30 %
SWISS TYPE CHEESE 30 %

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, ripening 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 mikrobiologiczna, kultury bakterii mlekowych, barwnik- annatto [E 160bii] (opcjonalnie) / *Pasteurised milk, salt, stabilizer: calcium chloride, microbial rennet, starter cultures, colour: annatto [E160bii] (optional)*

2. Wartość odżywcza / *Nutritive value / 100g*

| | |
|---|------------|
| Wartość energetyczna / <i>Energy value (kJ/kcal)/100g</i> | 1161 / 278 |
| Tłuszcz / <i>Fat (g)</i> | 18 |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>of which saturates (g)</i> | 10 |
| Węglowodany / <i>Carbohydrates (g)</i> | < 0,5 |
| w tym cukry / <i>of which sugars (g)</i> | < 0,5 |
| Białko / <i>Protein (g)</i> | 29 |
| 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 zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe, bez skórki powłoka z 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 48 | PN 73/786232 |
| Tłuszcz w s.m. / <i>Fat in dry matter (%)</i> | Min 30 | PN 73/786232 |
| Sól / <i>Salt (%)</i> | Max 1,5 | 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/g 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) | Nieobecna / <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 types 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 pallets</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.

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