

**SER EDAMSKI LIGHT 30%**
EDAM CHEESE LIGHT 30%**Numer weterynaryjny zakładu produkcyjnego: / Number veterinary production plant: PL 10051601 WE****1. OPIS PRODUKTU / DESCRIPTION :**

Ser półtłusty, półtwardy (30%). Ser podpuszczkowy dojrzewający. Produkowany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu. Zapakowany próżniowo i poddany procesowi dojrzewania. Po tym okresie konfekcjonowany na różne gramatury i pakowany w atmosferze gazów obojętnych lub próżniowo. / Semi-fat cheese, semi hard (30%). Rennet cheese, ripened. Produced from the pasteurized milk with a determined fat content. Vacuum packed and subjected to a process of maturation. After that confectioned into various weights and packed in an inert atmosphere or vacuum.

2. WARTOŚĆ ODŻYWCZA / NUTRITIONAL VALUE:

| Produkt / Product | Ser Edamski light 30% / Edam light 30% cheese |
|--|---|
| Wartość odżywcza / Nutritional value | w 100 g / per 100 g |
| Wartość energetyczna / Energy Value | 1087 kJ / 260 kcal |
| Tłuszcz / Fat | 16 g |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone / in saturated fatty acids | 9,7 g |
| Węglowodany / Carbohydrate | 0,1 g |
| w tym cukry / of which sugars | 0,1 g |
| Białko / Protein | 29 g |
| Sól / Salt | 1,7 g |

3. SKŁADNIKI / INGREDIENTS:

Mleko pasteryzowane, sól, stabilizator – chlorek wapnia, kultury bakterii, podpuszczka. / Pasteurized milk, salt, stabilizer - calcium chloride, bacterial cultures, rennet.

4. CECHY ORGANOLEPTYCZNE / SENSORY CHARACTERISTIC :

| Produkt / Product | Ser Edamski light 30% / Edam light 30% cheese | Metoda analizy/ Method of analysis |
|---|---|--|
| Smak i zapach / Taste and aroma | Łagodny, delikatny, czysty, lekko orzechowy, dopuszcza się lekko kwaśny, pikantny u serów starszych. / Mild, delicate, clean, slightly nutty, allowed slightly sour, spicy with older cheeses. | Ocena organoleptyczna / Organoleptic assessment |
| Barwa / Colour | Jasnokremowa, jednolita w całej masie. / Light cream, uniform in all weight mass. | |
| Konsystencja i oczkowanie / Consistency and eyeiness | Mięsz lekko twardy, elastyczny w całej masie, dopuszcza się mięsz lekko kruchy; oczka okrągłe, owalne wielkości ryżu do grochu; dopuszcza się pojedyncze oczka orzeszynowate lub nieliczne drobne oczka przy skórce, lekką orzeszynę. /Flesh slightly hard, flexible throughout the mass, allowed to flesh slightly crumbly and slightly soft, oval round holes the size of rice to pea, missing are permitted mesh, light streuble, uneven stitches or single eyelets. | |

5. PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE / PHYSICAL AND CHEMICAL PARAMETERS:

| Parametr / Parameter | Wartość / Value Ser Edamski light 30% / Edam light 30% cheese | Metoda analizy/ Method of analysis |
|---|---|--|
| Zawartość tłuszczu ogółem / The fat content (%) | 15-18 | Metoda instrumentalna (FoodScan)/ Metoda techniczna wg PN-73/A-86232 Instrumental method (FoodScan)/ Technical method by PN-73/A-86232 |
| Zawartość NaCl / NaCl content (%) | max 2,5 | Metoda instrumentalna (FoodScan)/ Instrumental method (FoodScan) |
| Zawartość tłuszczu w suchej masie / The fat content dry mass (%) | min 30 | Metoda instrumentalna (FoodScan)/ Z wyliczenia wg. PN-73/A-86232 Instrumental method (FoodScan)/ Calculated by PN-73/A-86232 |
| Zawartość wody / The water content (%) | max 52 | Metoda instrumentalna (FoodScan)/ Metoda techniczna wg. PN-73/A-86232 Instrumental method (FoodScan)/ Technical method by PN-73/A-86232 |

Numer weterynaryjny zakładu produkcyjnego: / Number veterinary production plant: **PL 10051601 WE**

6. PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS:

| Parametr / Parametr | Wartość / Value | Metoda analizy / Method of analysis | |
|---|---|--|---|
| Escherichia coli (jtk/g) / Escherichia coli (cfu/g) | n=5, c=2, m=100, M=1000 | PN-ISO 16649-2 / Petrifilm | |
| Gronkowce koagulazododatnie (jtk/g) / Coagulase-positive staphylococci (cfu/g) | n=5, c=2, m=100, M=1000 | Laboratorium zewnętrzne (zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem badań zewnętrznych). / External laboratory (according to the approved schedule of external research). | |
| Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes | Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia./ Products placed on the market during their shelf life. | | n=5, c=0, m=M=100 jtk/g |
| | Przed wyjściem żywności spod bezpośredniej kontroli przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które jest jego producentem. / Before output the food has left the immediate control of the food sector, which is the manufacturer. | | n=5, c=0, Nieobecne w 25 g / Absent in 25 g |

n – liczba próbek badanych w partii; c – liczba próbek z partii dających wynik między “m” i “M”; m – wartość równa lub poniżej której wyniki uznawane są za zadawalające; M – akceptowana wartość progowa powyżej której wyniki są dyskwalifikowane. / n = number of units comprising the sample; c = number of sample units giving values between “m” and “M”; m - the value equal to or below which results are considered satisfactory; M - accepted the threshold value above which results are disqualified.

7. ALERGENY/ ALLERGENS:

| Alergeny / Allergens | Obecność / Presence | Alergeny / Allergens | Obecność / Presence |
|--|---------------------|--|---------------------|
| Mleko i produkty pochodne / Milk and products thereof | tak/yes | Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and products thereof | nie/no |
| Zboża zawierające gluten i produkty pochodne / Cereals containing gluten and products thereof | nie/no | Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof | nie/no |
| Soja i produkty pochodne / Soyabean and products thereof | nie/no | Seler i produkty pochodne / Celery and products thereof | nie/no |
| Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof | nie/no | Gorzycza i produkty pochodne / Mustard and products thereof | nie/no |
| Orzechy ziemne i produkty pochodne / Peanuts and products thereof | nie/no | Sezam i produkty pochodne / Sesame and products thereof | nie/no |
| Orzechy i produkty pochodne / Nuts and products thereof | nie/no | Dwutlenek siarki i siarczyny / Sulphur dioxide and sulphites | nie/no |
| Łubin i produkty pochodne / Lupine and products thereof | nie/no | Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof | nie/no |

8. OŚWIADCZENIE GMO / DECLARATION GMO:

Produkt nie zawiera i nie został wyprodukowany z organizmów genetycznie modyfikowanych. /
The product does not contain and has not been produced from genetically modified organisms.

9. PAKOWANIE / PACKING:

| | |
|---|---|
| Masa netto / Netto weight : | Bloki: od ok. 1 do 15 kg; plastry lub porcje/ Blocks: from about 1 to 15 kg; slices or portions |
| Pakowanie / Packaging : | W atmosferze gazów obojętnych lub próżniowo / In an inert atmosphere or vacuum. |
| Rodzaj folii / Foil type : | Barierowa, transparentna lub kolorowa / The barrier, transparent, or colored. |
| Sposób otwarcia / Type of opening: | Otwarcie jednorazowe (w przypadku bloków i porcji pakowanych na linii „Flowpack”), jednorazowe otwarcie z peelem lub wielokrotne otwieranie i zamykanie / Opening the disposable (in the case of blocks and portions packaged on the line „Flowpack”), single opening with peel or multiple opening and closing. |
| Opakowanie zbiorcze / Collective packaging: | Karton tekturowy / Corrugated cardboard |
| Opakowanie transportowe / Transportation packaging: | Paleta /Palette |
| Zabezpieczenie produktu na palecie / Protection of the product placed on palette : | Folia stretch / Stretch foil |

**SER EDAMSKI LIGHT 30%**
EDAM CHEESE LIGHT 30%**Numer weterynaryjny zakładu produkcyjnego: / Number veterinary production plant: PL 10051601 WE****10. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE / CONSUMER DESTINY:**

Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia w formie naturalnej. Może stanowić składnik wielu potraw. Produkt przeznaczony jest dla wszystkich sektorów rynku konsumenckiego z wyjątkiem osób uczulonych na białka mleka i laktozę. / The product is intended for direct consumption in natural form. It can be a component of many dishes. The product is intended for all sectors of the consumer market with the exception of persons who are allergic to milk protein and lactose.

11. TRANSPORT / TRANSPORT:

Dystrybucja powinna odbywać się w pojazdach przeznaczonych do przewożenia artykułów spożywczych. Środki transportu powinny być czyste, bez obcych zapachów, powinny umożliwić zachowanie w każdym miejscu temperatury chłodniczej. Produkt powinien być zabezpieczony przed uszkodzeniami i szkodliwymi wpływami czynników zewnętrznych. / Distribution should be done on vehicles intended for the transport of foodstuffs. Means of transport should be clean, without foreign smells and should ensure the maintenance of refrigerated temperature. The product should be protected from damage and harmful influence of environment.

12. PRZECHOWYWANIE / STORAGE:

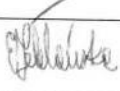

Plastry i porcje: Przechowywać w temperaturze od +2 °C do +8 °C. Po otwarciu przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż 48 godzin. / Slices and portions: Store in temperature from +2 °C to +8 °C. Once opened, store at refrigerated conditions for no longer than 48 hours.

Bloki: Przechowywać w temperaturze od +2 °C do +8 °C. Po otwarciu przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż 5 dni. / Bloki: Store in temperature from +2 °C to +8 °C. Once opened, store at refrigerated conditions for no longer than 5 days

13. OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA / SHELF LIFE :

Plastry i porcje- 3 miesiące od daty produkcji. / Slices and portions - 3 months of the date of production.

Bloki- 6 miesięcy od daty produkcji. / Bloks- 6 months of the date of production.

| | | | | | |
|--|-----------------------------|---------------------|-------------------------|---|--|
| Data wykonania / Issue date: 08.06.2017r | Wykonał: / Realized: | Ewa Jabłońska | Funkcja: / Position: | Kierownik Laboratorium / Laboratory Manager | Podpis: / Signature:  |
| | Zatwierdził: / Approved: | Karolina Strzelecka | Funkcja: / Position: | Prezes Zarządu / President of the Management | Podpis: / Signature:  |

