

SPECYFIKACJA PRODUKTU
PRODUCT SPECIFICATION
MAŚLANKA W PROSZKU
BUTTERMILK POWDER

- 1. Opis produktu / Product description** Maślanka w proszku to produkt wyprodukowany ze świeżej, odtłuszczonej maślanki uzyskanej z procesu produkcji masła w procesie suszenia rozpyłowego / *Buttermilk powder is a product produced by a spray-drying proces from fresh, skimmed buttermilk*
- 2. Składniki / Ingredients:** Maślanka w proszku / Buttermilk powder
- 3. Pochodzenie / Origin:** Polska / Poland

Wymagania organoleptyczne / Organoleptic requirements:

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Wygląd / <i>Appearance</i>	Opakowanie bezpośrednio nieuszkodzone, proszek sypki, drobno rozpylony, dopuszczalne lekkie zbrzylenia łatwo rozsypujące się, barwa-jednolita, biało-kremowa / <i>Direct package should not be damaged, dry uniform powder, fine sprayed, acceptable light lumps easily crumbling, colour-uniform, white-creamy</i>
2.	Smak i zapach / <i>Taste and smell</i>	Czysty, wolny od obcych smaków i zapachów / <i>Pure, free from foreign savors free and smells</i>

Wymagania fizykochemiczne / Physical and chemical requirements:

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Woda / <i>Moisture (%)</i>	Max 4
2.	Tłuszcz / <i>Fat (%)</i>	Max 6
3.	pH	6,0 - 6,8
4.	Wskaźnik rozpuszczalności wyrażony jako osad / <i>Solubility index [ml]</i>	Max 2,0
5.	Antybiotyki / <i>Antibiotic</i>	Nieobecny / <i>Negative</i>
6.	Białko (%) / <i>Protein (%)</i>	Min 29
7.	Zanieczyszczenia mechaniczne / <i>Foreign bodies</i>	Niedopuszczalne, dopuszcza się cząstki przypalone wg wzorca A,B / <i>Unacceptable, scorched particles according to dość A,B</i>

Parametry mikrobiologiczne / Microbiological

	Parametry / Parameters	Tolerancja / Tolerance
1.	Coliformy jtk/g / <i>Coliforms (cfu in 1g)</i>	m=0 M=10 n=5 c=2
2.	Enterobacteriaceae jtk/g (cfu in 1g)	m=M=10 n=5 c=0
3.	Ogólna liczba drobnoustrojów (jtk/g) / <i>Total plate count (cfu in 1g)</i>	5*10 ⁴
4.	Drożdże i pleśnie jtk/g / <i>Yeasts and moulds (cfu in 1g)</i>	m=10 M=50 n=5 c=2
5.	Gronkowce koagulazo-dodatnie (jtk/g) / <i>Staphylococcus aureus (cfu in 1g)</i>	m=10 M=100 n=5 c=2
6.	Salmonella w 25 g (in 25 g) / <i>Salmonella</i>	Nieobecna/Negative n=5 c=0
7.	Listeria monocytogenes w 25 g (in 25g) / <i>Listeria monocytogenes</i>	Nieobecna/Negative n=5 c=0

Termin przydatności i warunki przechowywania / Shelf life and Storage instruction

1.	Termin przydatności / <i>Shelf life</i>	9 miesięcy – od daty produkcji / <i>9 months from production date</i>
2.	Przechowywanie / <i>Storage</i>	Przechowywać w czystym suchym magazynie w temperaturze max 20°C i wilgotności względnej max 75%/Storage in clean, dry magazine in temperature 20°C max and relative humidity 75% max

Alergeny/ Allegrenes – (WE) 2007 / 68 – Produkt wyprodukowany z mleka, mleko zawiera laktozę / *Product produced from milk, milk contains lactose*

GMO – (WE)1829/2003 and (WE) 1830/2003 – Produkt nie zawiera składników Modyfikowanych Genetycznie / *Product does not contain*