

SPECYFIKACJA PRODUKTU
PRODUCT SPECIFICATION
MLEKO PEŁNE W PROSZKU
WHOLE MILK POWDER

1. Przeznaczenie / Purpose: Stosowany jako komponent wyrobów spożywczych / *Used as a food ingredient*

2. Pochodzenie / Origin: Polska / *Poland*

Wymagania organoleptyczne / Organoleptic requirements:

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Wygląd / <i>Appearance</i>	Proszek sypki, drobno rozpylony, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się / <i>Loose and uniform powder, possibly slight lumping dispersing under pressure</i>
2.	Smak i zapach / <i>Taste and smell</i>	Typowy dla mleka w proszku / <i>Characteristic of the product</i>
3.	Barwa / <i>Color</i>	Biała, biało-kremowa, jednolita / <i>Homogeneous, white to creamy</i>

Wymagania fizykochemiczne / Physical and chemical requirements:

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Cząstki przypalone / <i>Schorched particles</i>	Dysk A/B
2.	Zawartość wody w % maks./ <i>Moisture max%</i>	4,00
3.	Zawartość tłuszczu w % / <i>Fat content, min %</i>	26,0
4.	Laktoza w % / <i>Lactose, %</i>	38,0
5.	Zawartość białka w % min/ <i>Protein content, %min</i>	26,0
6.	Rozpuszczalność wyrażona jako ml osadu, maks./ <i>Solubility (cm3),max</i>	1,0
7.	Kwasowość mleka w °SH, maks./ <i>Acidity °SH,max</i>	6,5-7,0
8.	Zawartość metali mg/kg / <i>Content of metals, mg/kg not higher than</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 / <i>Commission Regulation (EU) 1881/2006 of 19 december 2006 years</i>
9.	Antybiotyki / <i>Antibiotics</i>	Nieobecny / <i>Absence</i>
10.	Dioksyny / <i>Dioxins, not higher than</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem 396/2005 / <i>Commission Regulation (EU) 1881/2006 of 19 december 2006 years</i>
11.	Aflatoksyna M1 / <i>Aflatoxin M1 not higher than</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem 396/2005 / <i>Commission Regulation (EU) 1881/2006 of 19 december 2006 years</i>

Parametry mikrobiologiczne / Microbiological Parameters

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Ogólna ilość drobnoustrojów, maks./ <i>Total plate count in 1g, max</i>	10000 / 1g
2.	Bakterie z grupy coli / <i>Coli</i>	Nieobecne w 0,1g / <i>Absent in 0,1g</i>
3.	Salmonella / <i>Salmonella</i>	Nieobecne w 25g / <i>Absent in 25g</i>
4.	Listeria monocytogenes/ <i>Listeria monocytogenes</i>	Nieobecne w 25g / <i>Absent in 25g</i>
5.	Staphylococcus aureus / <i>Staphylococcus aureus count</i>	<10 cfu/1g
6.	Enterobacteriaceae/ <i>Enterobacteriaceae</i>	<10 cfu/1g

Terminy przydatności i warunki przechowywania / Expire date and storage

1.	Termin przydatności do spożycia/ <i>Expiry date</i>	Max 1 rok / <i>1 year</i>
2.	Przechowywanie / <i>Storage</i>	W suchych, czystych i przewiewnych magazynach na paletach euro w temp. Maks. 20°C i wilgotności względnej powietrza maks. 75% (wg PN-92/A-86024 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko w proszku)/ <i>In dry, clean and airy stores with temp. not higher than 20°C</i>