POLAND FOOD

NUTRITION

SPECYFIKACJA PRODUKTU
PRODUCT SPECIFICATION
MLEKO W PROSZKU ODTŁUSZCZONE 34%
SKIMMED MILK POWDER 34%

1. **Składniki / *Ingredients:*** Białka mleka / *Milk protein*
2. **Przeznaczenie / *Purpose:*** Stosowany jako komponent wyrobów spożywczych / *Used as a food ingredient*
3. **Pochodzenie / *Origin:*** Polska / *Poland*

Wymagania organoleptyczne / *Organoleptic requirements:*

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

Wymagania fizykochemiczne / *Physical and chemical requirements:*

	Parametry / *Parameters*	**Wymagania / *Requirements***
1.	Cząstki przypalone / *Schorched particles*	Dysk A/B
2.	Zawartość wody w % maks./ *Moisture max%*	4,00
3.	Zawartość tłuszczu w % / *Fat content, max %*	1,20-1,50
4.	Laktoza w % / *Lactose, %*	Max 53%
5.	Zawartość białka w % min/ *Protein content %min*	34,0 – 35,0
6.	Rozpuszczalność wyrażona jako ml osadu, maks./ *Solubility (cm3),max*	0,8-1,0
7.	Kwasowość mleka w ^{0}SH, maks./*Acidity ^{0}SH,max*	6,5-7,5
8.	Zawartość metali mg/kg / *Content of metals, mg/kg not higher than*	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudzień 2006 / *Commission Regulation (EU) 1881/2006 of 19 december 2006 years*
9.	Antybiotyki / *Antibiotics*	Nieobecny / *Absence*
10.	Dioksyny / *Dioxins, not higher than*	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem 1881/2006 / *Commission Regulation (EU) 1881/2006 of 19 december 2006 years*
11.	Aflatoksyna M1 / *Aflatoxin M1 not higher than*	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem 1881/2006 / *Commission Regulation (EU) 1881/2006 of 19 december 2006 years*

Parametry mikrobiologiczne / *Microbiological Parametres*

	Parametry / *Parameters*	**Wymagania / *Requirements***
1.	Ogólna ilość drobnoustrojów, maks./ *Total plate count in 1g, max*	10000 / 1g
2.	Bakterie z grupy coli / *Coli*	Nieobecne w 0,1g / *Absent in 0,1g*
3.	Salmonella / *Salmonella*	Nieobecne w 25g / *Absent in 25g*
4.	Listeria monocytogenes/ *Listeria monocytogenes*	Nieobecne w 25g / *Absent in 25g*
5.	Staphylococcus aureus / *Staphylococcus aureus count*	<10 jtk/1g
6.	Enterobacteriaceae/ Enterobacteriaceae	<10 jtk/1g
7.	Pleśnie, drożdże, maks / *Molds,east max*	50/1g

Terminy przydatności i warunki przechowywania / *Expire date and storage*

1.	Termin przydatności do spożycia/*Expiry date*	Max 1 rok / *1 year*
2.	Przechowywanie / *Storage*	W suchych, czystych i przewiewnych magazynach na paletach euro w temp. Maks. 20^{0}C i wilgotności względnej powietrza maks. 75% (wg PN-92/A-86024 Mleko i przetwory mleczarskie. Mleko w proszku)/*In dry,clean and airy warehouse on euro pallets in the max temp.20^{0}C and max relative humidity 75%(according to PN-92/A-86 024 Milk and dairy products. Milk powder)*