

**SPECYFIKACJA PRODUKTU**  
*PRODUCT SPECIFICATION*  
**PRODUKT MAŚLANKOPODOBNY W PROSZKU**  
*FILLED BUTTERMILK WITH VEGETABLE FAT*

- 1. Składniki / Ingredient:** Maślanka, tłuszcz roślinny / Buttermilk, vegetable fat
- 2. Przeznaczenie / Purpose:** Produkcja czekolad, ciastek, pieczywa, lodów, koncentratów spożywczych, jogurtów / Production of chocolates, cakes, breads, food, ice cream, concentrate, yoghurt
- 3. Pochodzenie / Origin:** Polska / Poland

**Wymagania organoleptyczne / Organoleptic requirements:**

	<b>Parametry / Parameters</b>	<b>Wymagania / Requirements</b>
1.	Wygląd / <i>Appearance</i>	Barwa jasnokremowa / <i>colour light cream</i>
2.	Smak i zapach / <i>Taste and smell</i>	Typowy dla mleka w proszku / <i>Characteristic of the product</i>
3.	Konsystencja / <i>Consistency</i>	Sypki proszek bez zbryleń, bez zanieczyszczeń mechanicznych / <i>Loose powder, without lumps, without mechanical contaminants</i>

**Wymagania fizykochemiczne / Physical and chemical requirements:**

	<b>Parametry / Parameters</b>	<b>Wymagania / Requirements</b>
1.	Zawartość wody / <i>Water content (%)</i>	Max 4,0
2.	Zawartość tłuszczu / <i>Fat content (%)</i>	Min 8 Max 11
3.	Białko / <i>Proteins (%) dry matter</i>	24% (+/-)
4.	Dysk / <i>Purity</i>	Dysk A,B
5.	Kwasowość SH / <i>Acidity SH</i>	Max 7
6.	Rozpuszczalność / <i>Solubility (ml)</i>	Max 1
7.	Azotany / <i>Azotyny/Nitrates/Nitrites</i>	Max 50/Max 1
8.	Antybiotyki i substancje hamujące / <i>Antibiotics and inhibits substances</i>	Nieobecne / <i>Abstent</i>

**Parametry mikrobiologiczne / Microbiological Parametres**

	<b>Parametry / Parameters</b>	<b>Wymagania / Requirements</b>
1.	Ogólna liczba bakterii / <i>Total plate count</i>	Max 20000
2.	Bakterie z grupy coli (w 1g) / <i>Coliforms (in 1g)</i>	≤ 10
3.	Pleśnie i drożdże (w 1g) / <i>Moulds &amp; Yeast (in 1g)</i>	Max 10
4.	Salmonella (w/in 25g) / <i>Salmonella</i>	Nieobecne / <i>Abstent</i>
5.	Listeria monocytogens (w/in 25g) / <i>Listeria monocytogenes</i>	Nieobecne / <i>Abstent</i>
6.	E.coli (w/in 1g)	Nieobecne / <i>Abstent</i>
7.	Enterobacteriaceae (w/in 1g)	Max 10
8.	Gronkowce koag(+) / <i>Anaerobic spore-forming bacteria (in 1g)</i>	Max 10

**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.	Temperatura / <i>Temperature</i>	Max 240 C
3.	Wilgotność / <i>Moisture</i>	< 75 %

**GMO** – Produkt nie zawiera i nie został wyprodukowany z organizmów genetycznie modyfikowanych / *This product does not contain and has not been produced from genetically modified organisms*