

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

PRODUCT SPECIFICATION

### SER GOUDA

GOUDA CHEESE

**1. Przeznaczenie / Purpose:** Produkt do bezpośredniego spożycia jako składnik kanapek, koreczków, sałatek, tostów, zapiekanek/  
The product to be consumer In sandwiches, canapes, salads, toast, casseroles

**2. Pochodzenie / Origin:** Polska / Poland

#### Wymagania organoleptyczne / Organoleptic requirements:

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Wygląd / Appearance	Blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, barwa żółta, jednolita w całej masie/ The Block with slightly convex sides and the slightly rounded edges, light yellow color, homogeneous mass
2.	Smak i zapach / Taste and smell	Łagodny, delikatny, lekko orzechowy, aromatyczny, lekki posmak pasteryzacji, dopuszcza się lekko kwaśny, u serów starszych lekko pikantny/ Mild, delicate, slightly nutty, aromatic, light taste of pasteurization, slightly acidic, older cheese Wild mores picy taste
3.	Konsystencja / Consistency	Miażdż miękki, elastyczny, jednolity w całej masie/ Soft consistence, flexible, homogeneous mass

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

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Zawartość wody / Water content (%)	Max 43,0(pełnotłusty)(Full-fat)
2.	Zawartość tłuszczu / Fat content (%)	25,5-29,0
3.	Zawartość tłuszczu w suchej masie (%) / The Fat in dry matter (%)	Min 45 (pełnotłusty)(Full-fat)
4.	Zawartość soli (%) / salt content (%)	Max 2,5

#### Parametry mikrobiologiczne / Microbiological Parametres

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Listeria monocytogenes w 1 g do końca okresu przydatności/ Listeria monocytogenes in 1g until the expiry date	n=5, c=0, m i M=100 jtk
2.	Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g na początku dojrzewania/ Coagulase-positive staphylococci In 1g AT the beginning of ripening	n=5, c=2, m=100, M=1000 jtk
3.	Bakterie z grupy E-coli w 1g na początku dojrzewania/ Bacteria from the E-coli group In 1g AT the beginning of ripening	n=5, c=2, m=100, M=1000 jtk

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

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Termin przydatności / Shelf life	3 miesiące
2.	Warunki przechowywania/ Storage conditions	Temp. Min.+1 <sup>0</sup> C, max +6 <sup>0</sup> C, magazyn ciemny lub jasny/ Min temp.+1 <sup>0</sup> C, max +6 <sup>0</sup> C dark Or light warehouse

**GMO** - nie zawiera/ Does not contain

**Alergeny / Allergens** – składniki mleka/ Milk ingredients