

SPECYFIKACJA PRODUKTU
 PRODUCT SPECIFICATION
SERWATKA SŁODKA W PROSZKU
 SWEET WHEY POWDER

- 1. Składniki / Ingredients:** Serwatka słodka w proszku / Sweet whey powder
- 2. Przeznaczenie / Purpose:** Przemysł spożywczy i paszowy, dodatek do produkcji: pieczywa, ciastek, deserów, sosów, zup, lodów/
 Food and Animals food feed production: bread, Castries, desserts, sauces, soups, ice cream
- 3. Pochodzenie / Origin:** Polska / Poland

Wymagania organoleptyczne / Organoleptic requirements:

| | Parametry / Parameters | Wymagania / Requirements |
|----|---------------------------------|---|
| 1. | Wygląd / Appearance | Biały - lekko kremowy kolor/ White – slightly cream color |
| 2. | Smak i zapach / Taste and smell | Smak słodki, delikatnie słony z posmakiem pasteryzacji. Zapach typowy dla serwatki, czysty bez obcych zapachów/ Sweet taste, slightly Salty with a hint of pasteurization. The smell of typical whey, clean with no odors |
| 3. | Konsystencja / Consistency | Sypki, puszysty i jednolity proszek/ Loose, fluffy, homogenous powder |

Wymagania fizykochemiczne / Physical and chemical requirements:

| | Parametry / Parameters | Wymagania / Requirements |
|----|--|--------------------------|
| 1. | Zawartość wody / Water content (%) | ≤4,0 |
| 2. | Zawartość tłuszczu / Fat content (%) | ≤1,25 |
| 3. | Białko / Proteins (%) dry matter | ≥11 |
| 4. | Popiół/ Ash(%) | ≤8 |
| 5. | Kwasowość SH / Acidity SH | ≤7 |
| 6. | pH | ≤6 |
| 7. | Laktoza/ Lactose | ≥70 |
| 8. | Cząstki przypalone/ Scorched particles | A, A/B |

Parametry mikrobiologiczne / Microbiological Parameters

| | Parametry / Parameters | Wymagania / Requirements |
|----|--|--------------------------|
| 1. | Ogólna liczba drobnoustrojów /g/ Total plate count (g) | <50,000 |
| 2. | Bakterie z grupy coli, E-coli /0,1g | Nieobecny/ Negative |
| 3. | Salmonella /25g/ Salmonella | Nieobecny/ Negative |
| 4. | Pleśnie i drożdże (w 1g)/ Moulds and Yeast (in 1g) | <100 |
| 5. | Staph. Aureus /g | <10 |
| 6. | Enterobacteriaceae /g | <10 |
| 7. | Antybiotyki/ Antibiotics | Nieobecny/ Negative |

Terminy przydatności i warunki przechowywania / Expire date and storage

| | | |
|----|---|--|
| 1. | Termin przydatności do spożycia/Expiry date | Max 1 rok / 1 year |
| 2. | Temperatura/ Temperature | Przechowywany w zamkniętym opakowaniu w suchym i chłodnym miejscu/ Stored In a closed container In a dry and cool place |

Alergeny/ Allergenes – Białka mleka, laktoza/ Milk protein, lactose