

SPECYFIKACJA PRODUKTU
 PRODUCT SPECIFICATION
ŚMIETANA PRZEROBOWA
 SWEET CREAM

1. Składniki / Ingredients: Śmietana przerobowa / Sweet cream

2. Przeznaczenie / Purpose: Przemysł spożywczy / Food industry

3. Pochodzenie / Origin: Polska / Poland

Wymagania organoleptyczne / Organoleptic requirements:

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Wygląd / Appearance	Barwa jasnokremowa / colour light cream
2.	Smak i zapach / Taste and smell	Typowy dla śmietany bez obcych naleciałości / Typical
3.	Konsystencja / Consistency	Płynna i jednolita konsystencja/ Consistency liquid, uniform

Wymagania fizykochemiczne / Physical and chemical requirements:

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Sucha masa/ Dry matters	45,2-46,9%
2.	Zawartość tłuszczu / Fat content (%)	40%
3.	Białko / Proteins (g) dry matter	1,8-2,5g
4.	Wartość energetyczna/ Energy value	1575 kJ/382kcal
5.	Kwasowość / Acidity	12-15 ⁰ T
6.	Węglowodany/ Carbohydrate	3,0g
7.	pH	6,6-6,8

Parametry mikrobiologiczne / Microbiological Parametres

	Parametry / Parameters	Wymagania / Requirements
1.	Ogólna liczba bakterii / Total plate count	<50 000/g
2.	Bakterie z grupy coli / Coliforms bacteria	Nieobecny/ Negative/1ml
3.	Antybiotyki/ Antibiotics	Nieobecny/ Negative
4.	Salmonella (w/in 25g)/ Salmonella	Nieobecny/ Negative/25g
5.	Listeria monocytogenes (w/in 25g) / Listeria monocytogenes	Nieobecny/ Negative/25g
6.	E.coli	Nieobecny/ Negative/1ml

Terminy przydatności i warunki przechowywania / Expire date and storage

1.	Przydatność do spożycia/ Shelf-life (days)	5 dni/5days
2.	Warunki transportu/ Transportation conditions	0-6 ⁰ C