

	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION Symbol dokumentu/ Document Symbol: 06-01-S/DKJ/2-1	
	Data zatwierdzenia: 04.12.2025 r.	
Wydanie: 2	MASŁO EXTRA ZE SKIERNIEWIC <i>EXTRA BUTTER FROM SKIERNIEWICE</i>	
Opracował/ <i>Compiled by:</i>	Zweryfikował/ <i>Verified by:</i>	Wypełnia klient: Zatwierdził/ <i>Approved:</i>

Skład <i>Composition</i>	100 % śmietanka z mleka krowiego, pasteryzowana w 92°C (±3°C) <i>100% cow's milk cream, pasteurized at 92°C (±3°C)</i>	
Okres przydatności do spożycia <i>Shelf life</i>	60 dni <i>60 days</i>	
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Polska <i>Poland</i>	
WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G NUTRITIONAL VALUE PER 100 G		
Wartość energetyczna <i>Energy value</i>	3058 kJ / 744 kcal	
Tłuszcz <i>Fat</i>	82,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 55,0 g <i>82,0 g, including saturated fatty acids 55,0 g</i>	
Węglowodany <i>Carbohydrates</i>	0,7 g, w tym cukry 0,6 g <i>0,7 g, including sugars 0,6 g</i>	
Białko <i>Protein</i>	0,7 g	
Sól <i>Salt</i>	0,0 g	
OCENA ORGANOLEPTYCZNA ORGANOLEPTIC EVALUATION		
Barwa <i>Color</i>	Jednolita, biała do lekko kremowej <i>Uniform, white to slightly creamy</i>	
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Czysty, mleczny, dopuszczalny posmak pasteryzacji. <i>Clean, milky, acceptable pasteurized aftertaste.</i>	
Konsystencja <i>Consistency</i>	Jednolita, zwarta. <i>Uniform, compact.</i>	
WYMAGANIA FIZYKO-CHEMICZNE PHYSICAL AND CHEMICAL REQUIREMENTS		
Parametr <i>Parameter</i>	Wymagania <i>Requirements</i>	Częstotliwość oceny <i>Assessment Frequency</i>
Zawartość wody [%] <i>Moisture [%]</i>	≤ 16,0	Każda partia <i>Every batch</i>
Zawartość tłuszczu [%] <i>Fat [%]</i>	≥ 82,0	Na życzenie klienta <i>at the customer's request</i>
Zawartość metali ciężkich - Ołów [mg/kg] <i>Heavy metal content – Lead [mg/kg]</i>	≤0,02	1 x rok <i>1 x year</i>
Alergeny <i>Allergens</i>	Mleko (łącznie z laktozą), inne alergeny niedopuszczalne <i>Milk (including lactose), other allergens not allowed</i>	
GMO	Wolne od organizmów genetycznie modyfikowanych <i>Free from genetically modified organisms</i>	
Jonizacja <i>Ionization</i>	Nie poddane działaniu promieniowania jonizującego <i>Not exposed to ionizing radiation</i>	
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS		
Parametr <i>Parameter</i>	Wymagania <i>Requirements</i>	Częstotliwość oceny <i>Assessment Frequency</i>
Bakterie z grupy coli [jtk/g] <i>Coliforms</i>	n=5; c=2; m=0; M=10	Każda partia <i>Every batch</i>

	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION Symbol dokumentu/ <i>Document Symbol</i> : 06-01-S/DKJ/2-1
Data zatwierdzenia: 04.12.2025 r. Wydanie: 2	MASŁO EXTRA ZE SKIERNIEWIC <i>EXTRA BUTTER FROM SKIERNIEWICE</i>

Drożdże [jtk/g] <i>Mould</i>	n=5; c=0; m=M=300	Każda partia <i>Every batch</i>
Pleśnie [jtk/g] <i>Yeast</i>	n=5; c=0; m=M=100	1 x miesiąc <i>1 x month</i>
Salmonella [jtk/25 g]	Nieobecna <i>Absent</i>	2 x roku <i>2 x year</i>
Listeria monocytogenes [jtk/25 g]	Nieobecna <i>Absent</i>	2x w roku <i>2 x year</i>
Gronkowce koagulazododatnie [jtk/g] <i>Coagulase positive staphylococci</i>	n=5; c=2; m=10; M=100	2 x w roku <i>2 x year</i>

Materiał opakowaniowy <i>Packaging material</i>	W postaci formowanej – kostka o masie 200 g zapakowana w folię aluminiową laminowaną pergaminem z nadrukiem. W postaci bloku o masie 10 kg zapakowany w kartony wyłożone folią. <i>In formed form – 200 g cube packed in aluminium foil laminated with printed parchment paper.</i> <i>In the form of a 10 kg block, packed in cardboard boxes lined with foil.</i>
Przeznaczenie produktu <i>Intended use of the product</i>	Do bezpośredniego spożycia i dalszego przerobu, jako surowiec dla przemysłu piekarniczego, cukierniczego. <i>For direct consumption and further processing, as a raw material for the bakery and confectionery industry.</i>
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Suche, czyste i chłodzone magazyny. Temperatura od + 1°C do + 8°C. <i>Dry, clean and cooled warehouses. Temperature from + 1°C to + 8°C.</i>
Transport <i>Transport</i>	Środki transportu powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem, zawilgoceniem oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia; w temperaturze do +8°C. <i>The means of transport should protect the product against damage, moisture and other harmful environmental influences; at temperatures up to +8°C.</i>
Kryteria oceny końcowej <i>Final evaluation criteria</i>	Według zakładowego „Programu badań laboratoryjnych”. Według Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późniejszymi zmianami. <i>According to the company's "Laboratory Testing Program".</i> <i>According to Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs, as amended.</i>
Organ nadzoru weterynaryjnego <i>Veterinary supervision authority</i>	Powiatowy Lekarz Weterynarii w Skierniewicach, 96-100 Skierniewice, ul. Miedniewicka 25, tel.46 833 32 68 <i>District Veterinary Officer in Skierniewice, 96-100 Skierniewice, ul. Miedniewicka 25, tel. 46 833 32 68</i>
Numer weterynaryjny Zakładu <i>Veterinary number of the Department</i>	PL 10631602 WE