

	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION Symbol dokumentu/ Document Symbol: 06-01-S/DKJ/2-14	
	Data zatwierdzenia: 10.02.2025 r.	
Wydanie: 1	MOZZARELLA MINI W ZALEWIE 3,5 Kg <i>MOZZARELLA MINI IN BRINE 3,5 Kg</i>	
Opracował/ <i>Compiled by:</i>	Zweryfikował/ <i>Verified by:</i>	Wypełnia klient: Zatwierdził/ <i>Approved:</i>

Opis <i>Description</i>	Ser podpuszczkowy niedojrzewający, uzyskany z masy serowej parzonej, uformowany w kulki o masie ~7g (±)1g, które konfekcjonowane są w zalewie. <i>Unripened rennet cheese, obtained from steamed cheese mass, formed into balls weighing ~7g (+)1g, which are packaged in a brine.</i>	
Skład <i>Composition</i>	Mleko pasteryzowane (Polska), sól (Polska), regulator kwasowości : kwas cytrynowy *, podpuszczka mikrobiologiczna (Dania), kultury bakterii kwasu mlekowego (Włochy) <i>Pasteurized milk (Poland), salt (Poland), acidity regulator: citric acid*, microbiological rennet (Denmark), lactic acid bacteria cultures (Italy)</i>	
Skład zalewy <i>Composition of the brine</i>	Woda, sól <i>Water; salt</i>	
Okres przydatności do spożycia <i>Shelf life</i>	21 dni od daty produkcji. Po otwarciu opakowania spożyć w ciągu 72 godzin. <i>21 days from production date. After opening the package, consume within 72 hours.</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>	1049 kJ / 252 kcal	
Tłuszcz <i>Fat</i>	18,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11,0 g <i>18,0 g, including saturated fatty acids 11,0 g</i>	
Węglowodany <i>Carbohydrates</i>	2,5 g ,w tym cukry 2,5 g <i>2,5 g, including sugars 2,5 g</i>	
Białko <i>Protein</i>	20 g	
Sól <i>Salt</i>	1,0 g	
OCENA ORGANOLEPTYCZNA ORGANOLEPTIC EVALUATION		
Barwa <i>Color</i>	Biała do lekko kremowej	
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Łagodny, mleczny, lekko słony <i>Mild, milky, slightly salty.</i>	
Struktura i konsystencja <i>Structure and consistency</i>	Miękka, włóknista, elastyczna. Miąższ jednolity lub z nielicznymi oczkami. <i>Soft, fibrous, elastic. Flesh uniform or with few eyes.</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>	≤ 70,0	Każda partia <i>Every batch</i>
Zawartość tłuszczu w suchej masie [%] <i>Fat content in dry matter [%]</i>	40±5	Każda parta <i>Every batch</i>
Zawartość soli [%] <i>Protein [%]</i>	1,0 ±0,7	1 x roku <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>	

	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION Symbol dokumentu/ <i>Document Symbol</i> : 06-01-S/DKJ/2-14
Data zatwierdzenia: 10.02.2025 r. Wydanie: 1	MOZZARELLA MINI W ZALEWIE 3,5 Kg <i>MOZZARELLA MINI IN BRINE 3,5 Kg</i>

Jonizacja <i>Ionization</i>	Nie poddane działaniu promieniowania jonizującego <i>Not exposed to ionizing radiation</i>	
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE <i>MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS</i>		
Parametr <i>Parameter</i>	Wymagania <i>Requirements</i>	Częstotliwość oceny <i>Assessment Frequency</i>
E. Coli [jtk/g] <i>E.Coli</i>	n=5; c=2; m=100; M=1000	Każda partia <i>Every batch</i>
Drożdże[jtk/g] <i>Mould,</i>	n=5; c=0; m=M=1000	2 x miesiącu <i>2 x month</i>
Pleśnie [jtk/g] <i>Yeast</i>	n=5; c=0; m=M=500	2 x miesiącu <i>2 x month</i>
Salmonella [jtk/25 g]	Nieobecna <i>Absent</i>	1 x kwartał <i>1 x quarter</i>
Listeria monocytogenes [jtk/25 g]	Nieobecna <i>Absent</i>	1 x kwartał <i>1 x quarter</i>
Gronkowce koagulazododatnie [jtk/g] <i>Coagulase positive staphylococci</i>	n=5; c=2; m=10; M=100	1 x kwartał <i>1 x quarter</i>
Materiał opakowaniowy <i>Packaging material</i>	Opakowanie wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością: - tacka plastikowa PP 3,5kg z etykietą <i>Packaging made of food-grade material:</i> - 3.5kg plastic tray with label	
Przeznaczenie produktu <i>Intended use of the product</i>	Do bezpośredniego spożycia, z wyjątkiem osób uczulonych na białka i cukry mleka krowiego będące składnikami alergennymi. <i>For direct consumption, except for people allergic to cow's milk proteins and sugars, which are allergenic ingredients.</i>	
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Suche, czyste i chłodzone magazyny. Temperatura od 0°C do 6°C . Po otwarciu opakowania przechowywać w warunkach chłodniczych w temperaturze od 0°C do 6°C i zabezpieczyć przed obsuszeniem. <i>Dry, clean and cooled warehouses. Temperature from 0°C to 6°C.</i> <i>After opening the package, store in refrigerated conditions at a temperature of 0°C to 6°C and protect against drying out.</i>	
Transport <i>Transport</i>	Środki transportu powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniami i szkodliwymi wpływami atmosferycznymi w temperaturze od 0°C do 6°C. <i>The means of transport should protect the product against damage and harmful atmospheric influences at temperatures from 0°C to 6°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	

*w zależności od dostępności na rynku : Tajlandia/Chiny