

		SPECYFIKACJA / SPECIFICATION	
Symbol dokumentu/ Document Symbol: 06-01-S/DKJ/2-27			
Data zatwierdzenia: 16.04.2026 r.		MOZZARELLA CLASSIC BEZ LAKTOZY W ZALEWIE 125 g	
Wydanie: 2		LACTOSE-FREE MOZZARELLA CLASSIC IN BRINE 125 g	
Opracował/ <i>Compiled by:</i>		Zweryfikował/ <i>Verified by:</i>	Wypełnia klient: Zatwierdził/ <i>Approved:</i>

Opis <i>Description</i>	Ser podpuszczkowy niedojrzewający bez laktozy, uzyskany z masy serowej parzonej, uformowany w kulkę o masie 125g, która konfekcjonowana jest w zalewie. <i>Lactose-free non-ripened rennet cheese, obtained from steamed cheese mass, formed into a ball weighing 125g, which is packaged in 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>	30 dni od daty produkcji. Po otwarciu opakowania spożyć w ciągu 48 godzin. <i>30 days from production date. After opening the package, consume within 48 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>	796 kJ / 191 kcal	
Tłuszcz <i>Fat</i>	14,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,9 g <i>14,0 g, including saturated fatty acids 9,9 g</i>	
Węglowodany <i>Carbohydrates</i>	< 0,5 g, w tym cukry < 0,5 g <i>< 0,5 g, including sugars < 0,5 g</i>	
Białko <i>Protein</i>	17 g	
Sól <i>Salt</i>	0,63 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 partia <i>Every batch</i>
Zawartość soli [%] <i>Protein [%]</i>	1,0 ± 0,7	1 x roku <i>1 x year</i>
Zawartość laktozy [g/100g] <i>Lactose [%]</i>	< 0,5	1 x roku <i>1 x year</i>
Alergeny <i>Allergens</i>	Mleko (łącznie z laktozą), inne alergenów niedopuszczalne <i>Milk (including lactose), other allergens not allowed</i>	

	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION	
	Symbol dokumentu/ <i>Document Symbol</i> : 06-01-S/DKJ/2-27	
	Data zatwierdzenia: 16.04.2026 r.	
Wydanie: 2	MOZZARELLA CLASSIC BEZ LAKTOZY W ZALEWIE 125 g <i>LACTOSE-FREE MOZZARELLA CLASSIC IN BRINE 125 g</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 <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: - opakowanie foliowe z nadrukiem <i>Packaging made of food-grade material:</i> - <i>printed foil packaging</i>	
Przeznaczenie produktu <i>Intended use of the product</i>	Do bezpośredniego spożycia, z wyjątkiem osób uczulonych na białka mleka krowiego będące składnikami alergennymi. <i>For direct consumption, except for people allergic to cow's milk proteins, 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 is 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 UE	

*w zależności od dostępności na rynku: Tajlandia/Chiny