

		SPECYFIKACJA / SPECIFICATION Symbol dokumentu/ Document Symbol: 06-01-S/DKJ/2-28	
Data zatwierdzenia: 16.04.2026 r.		MOZZARELLA BIO CLASSIC W ZALEWIE 125 g <i>MOZZARELLA BIO CLASSIC IN BRINE 125 g</i>	
Wydanie: 1			
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 kulkę o masie 125g, która konfekcjonowana jest w zalewie. <i>Unripened 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 BIO (Polska,UE), sól (Polska), regulator kwasowości: kwas cytrynowy *, podpuszczka mikrobiologiczna (Dania), kultury bakterii kwasu mlekowego (Włochy) <i>Pasteurized milk BIO (Poland,EU), 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>	829 kJ / 199 kcal	
Tłuszcz <i>Fat</i>	15,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11 g <i>15,0 g, including saturated fatty acids 11 g</i>	
Węglowodany <i>Carbohydrates</i>	1,1 g, w tym cukry 1,1 g <i>1,1 g, including sugars 1,1 g</i>	
Białko <i>Protein</i>	15 g	
Sól <i>Salt</i>	0,7 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 alergeny niedopuszczalne <i>Milk (including lactose), other allergens not allowed</i>	
GMO	Wolne od organizmów genetycznie modyfikowanych	

	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION Symbol dokumentu/ <i>Document Symbol</i>: 06-01-S/DKJ/2-28
Data zatwierdzenia: 16.04.2026 r.	MOZZARELLA CLASSIC BIO W ZALEWIE 125 g <i>MOZZARELLA CLASSIC BIO IN BRINE 125 g</i>
Wydanie: 1	

	Free from genetically modified organisms	
Jonizacja Ionization	Nie poddane działaniu promieniowania jonizującego Not exposed to ionizing radiation	
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS		
Parametr Parameter	Wymagania Requirements	Częstotliwość oceny Assessment Frequency
E. Coli [jtk/g] E.Coli	n=5; c=2; m=100; M=1000	Każda partia Every batch
Drożdże[jtk/g] Mould,	n=5; c=0; m=M=1000	2 x miesiącu 2 x month
Pleśnie [jtk/g] Yeast	n=5; c=0; m=M=500	2 x miesiącu 2 x month
Salmonella [jtk/25 g]	Nieobecna Absent	1 x kwartał 1 x quarter
Listeria monocytogenes [jtk/25 g]	Nieobecna Absent	1 x kwartał 1 x quarter
Gronkowce koagulazododatnie [jtk/g] Coagulase positive staphylococci	n=5; c=2; m=10; M=100	1 x kwartał 1 x quarter
Materiał opakowaniowy Packaging material	Opakowanie wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością: - opakowanie foliowe z nadrukiem Packaging made of food-grade material: - printed foil packaging	
Przeznaczenie produktu Intended use of the product	Do bezpośredniego spożycia, z wyjątkiem osób uczulonych na białka mleka krowiego będące składnikami alergennymi. For direct consumption, except for people allergic to cow's milk proteins, which are allergenic ingredients.	
Warunki przechowywania Storage conditions	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. Dry, clean and cooled warehouses. Temperature is from 0°C to 6°C. After opening the package, store in refrigerated conditions at a temperature of 0°C to 6°C and protect against drying out.	
Transport Transport	Środki transportu powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniami i szkodliwymi wpływami atmosferycznymi w temperaturze od 0°C do 6°C. The means of transport should protect the product against damage and harmful atmospheric influences at temperatures from 0°C to 6°C.	
Kryteria oceny końcowej Final evaluation criteria	Według zakładowego „Programu badań laboratoryjnych”. Według Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późniejszymi zmianami. According to the company's "Laboratory Testing Program". According to Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs, as amended.	
Organ nadzoru weterynaryjnego Veterinary supervision authority	Powiatowy Lekarz Weterynarii w Skierniewicach, 96-100 Skierniewice, ul. Miedniewicka 25, tel.46 833 32 68 District Veterinary Officer in Skierniewice, 96-100 Skierniewice, ul. Miedniewicka 25, tel. 46 833 32 68	
Numer weterynaryjny Zakładu Veterinary number of the Department	PL 10631602 UE	

*w zależności od dostępności na rynku: Tajlandia/Chiny