

	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION Symbol dokumentu/ Document Symbol: 06-01-S/DKJ/2-3	
	Data zatwierdzenia: 10.02.2025 r.	
Wydanie: 1	SER WĘDZONY KRÓTKO DOJRZEWAJĄCY KOZACKI <i>SMOKED CHEESE, SHORTLY MATURED KOZACKI</i>	
Opracował/ <i>Compiled by:</i>	Zweryfikował/ <i>Verified by:</i>	Wypełnia klient: Zatwierdził/ <i>Approved:</i>

Opis <i>Description</i>	Ser podpuszczkowy krótko dojrzewający uzyskany z masy serowej parzonej, poddany procesowi wędzenia. Baton ~ 1,0 kg. Okres dojrzewania od 2 do 5 dni w temperaturze 6°C – 8°C. <i>A short-ripened rennet cheese ~ 1,0 kg. obtained from steamed cheese mass, subjected to the smoking process. Ripening period: 2 to 5 days at a temperature of 6°C – 8°C.</i>	
Skład <i>Composition</i>	Mleko pasteryzowane (Polska), sól (Polska), kultury bakterii kwasu mlekowego (Włochy), podpuszczka mikrobiologiczna (Dania) <i>Pasteurized milk (Poland), salt (Poland), lactic acid bacteria cultures (Italy), microbiological rennet (Denmark)</i>	
Okres dojrzewania <i>Cheese maturation</i>	Od 2 do 5 dni w temperaturze 6°C – 8°C. <i>From 2 to 5 days at 6°C – 8°C.</i>	
Okres przydatności do spożycia <i>Shelf life</i>	90 dni od daty produkcji batonu. Po otwarciu opakowania spożyć w ciągu 5 dni. <i>90 days from the bar production date. After opening the package, consume within 5 days.</i>	
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Polska <i>Poland</i>	
WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G <i>NUTRITIONAL VALUE PER 100 G</i>		
Wartość energetyczna <i>Energy value</i>	1296 kJ / 312 kcal	
Tłuszcz <i>Fat</i>	23,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15,0 g <i>23,0 g, including saturated fatty acids 15,0 g</i>	
Węglowodany <i>Carbohydrates</i>	2,2 g, w tym cukry 0,5 g <i>2,2 g, including sugars 0,5 g</i>	
Białko <i>Protein</i>	24 g	
Sól <i>Salt</i>	1,7 g	
OCENA ORGANOLEPTYCZNA <i>ORGANOLEPTIC EVALUATION</i>		
Barwa <i>Color</i>	Skórka jasnobrązowa, widoczny odcisk siatki. <i>Light brown skin, visible mesh print.</i>	
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Łagodny, mleczny, lekko słony, z posmakiem i zapachem wędzenia. <i>Mild, milky, slightly salty, with a smoky aftertaste and smell.</i>	
Struktura i konsystencja <i>Structure and consistency</i>	Mięsz jednolity lub z nielicznymi oczkami, elastyczny do kruchego. <i>Flesh uniform or with few eyes, elastic to brittle.</i>	
WYMAGANIA FIZYKO-CHEMICZNE <i>PHYSICAL AND CHEMICAL REQUIREMENTS</i>		
Parametr <i>Parameter</i>	Wymagania <i>Requirements</i>	Częstotliwość oceny <i>Assessment Frequency</i>
Zawartość wody [%] <i>Moisture [%]</i>	≤ 60,0	Każda partia <i>Every batch</i>
Zawartość tłuszczu [%] <i>Fat [%]</i>	23 ±3	Każda partia <i>Every batch</i>
Zawartość soli [%] <i>Protein [%]</i>	1,7 ±0,3	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>	

	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION	
	Symbol dokumentu/ <i>Document Symbol</i> : 06-01-S/DKJ/2-3	
	Data zatwierdzenia: 10.02.2025 r.	
Wydanie: 1	SER WĘDZONY KRÓTKO DOJRZEWAJĄCY KOZACKI <i>SMOKED CHEESE, SHORTLY MATURED KOZACKI</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 i pleśnie [jtk/g] <i>Mould,Yeast</i>	n=5; c=0; m=M=100	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: - osłonka foliowa zamknięta próżniowo, z naklejaną etykietą. <i>Packaging made of food-grade material:</i> - vacuum-sealed foil casing with a stick-on 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