

|                                                                                  |                                                                                                  |                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|  | <b>SPECYFIKACJA / SPECIFICATION</b><br>Symbol dokumentu/ Document Symbol: <b>06-01-S/DKJ/2-8</b> |                                                      |
|                                                                                  | <b>MOZZARELLA W ZALEWIE 125 g</b><br><i>MOZZARELLA IN BRINE 125 g</i>                            |                                                      |
|                                                                                  | Data zatwierdzenia:<br><b>04.11.2025 r.</b>                                                      | Wydanie: <b>2</b>                                    |
| Opracował/<br><i>Compiled by:</i>                                                | Zweryfikował/<br><i>Verified by:</i>                                                             | Wypełnia klient:<br>Zatwierdził/<br><i>Approved:</i> |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Opis<br><i>Description</i>                                                     | Ser podpuszczkowy niedojrzewający, uzyskany z masy serowej parzonej, uformowany w kulkę o masie 125g, która konfekcjonowana jest w zalewie .<br><i>Unripened rennet cheese, obtained from steamed cheese mass, formed into a ball 125 g, which is packaged in a brine.</i>                                                        |                                                    |
| Skład<br><i>Composition</i>                                                    | Mleko pasteryzowane (Polska), sól (Polska), regulator kwasowości : kwas cytrynowy *, podpuszczka mikrobiologiczna (Dania), kultury bakterii kwasu mlekowego (Włochy)<br><i>Pasteurized milk (Poland), salt (Poland), acidity regulator: citric acid*, microbiological rennet (Denmark), lactic acid bacteria cultures (Italy)</i> |                                                    |
| Skład zalewy<br><i>Composition of the brine</i>                                | Woda, sól<br><i>Water, salt</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                    |
| Okres przydatności do spożycia<br><i>Shelf life</i>                            | 35 dni od daty produkcji. Po otwarciu opakowania spożyć w ciągu 48 godzin.<br><i>35 days from production date. After opening the package, consume within 48 hours.</i>                                                                                                                                                            |                                                    |
| Kraj pochodzenia<br><i>Country of origin</i>                                   | Polska<br><i>Poland</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                    |
| <b>WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G</b><br><b>NUTRITIONAL VALUE PER 100 G</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                    |
| Wartość energetyczna<br><i>Energy value</i>                                    | 1049 kJ / 252 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                    |
| Tłuszcz<br><i>Fat</i>                                                          | 18,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 11,0 g<br><i>18,0 g, including saturated fatty acids 11,0 g</i>                                                                                                                                                                                                                           |                                                    |
| Węglowodany<br><i>Carbohydrates</i>                                            | 2,5 g, w tym cukry 2,5 g<br><i>2,5 g, including sugars 2,5 g</i>                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                    |
| Białko<br><i>Protein</i>                                                       | 20 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                    |
| Sól<br><i>Salt</i>                                                             | 1,0 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |
| <b>OCENA ORGANOLEPTYCZNA</b><br><b>ORGANOLEPTIC EVALUATION</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                    |
| Barwa<br><i>Color</i>                                                          | Biała do lekko kremowej                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                    |
| Smak i zapach<br><i>Taste and smell</i>                                        | Łagodny, mleczny, lekko słony<br><i>Mild, milky, slightly salty.</i>                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                    |
| Struktura i konsystencja<br><i>Structure and consistency</i>                   | Miękka, włóknista, elastyczna. Miąższ jednolity lub z nielicznymi oczkami.<br><i>Soft, fibrous, elastic. Flesh uniform or with few eyes.</i>                                                                                                                                                                                      |                                                    |
| <b>WYMAGANIA FIZYKO-CHEMICZNE</b><br><b>PHYSICAL AND CHEMICAL REQUIREMENTS</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                    |
| Parametr<br><i>Parameter</i>                                                   | Wymagania<br><i>Requirements</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Częstotliwość oceny<br><i>Assessment Frequency</i> |
| Zawartość wody [ %]<br><i>Moisture [%]</i>                                     | ≤ 70,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Każda partia<br><i>Every batch</i>                 |
| Zawartość tłuszczu w suchej masie [%]<br><i>Fat content in dry matter [%]</i>  | 40±5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Każda parta<br><i>Every batch</i>                  |
| Zawartość soli [ % ]<br><i>Protein [%]</i>                                     | 1,0 ±0,7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 x roku<br><i>1 x year</i>                        |
| Alergeny<br><i>Allergens</i>                                                   | <b>Mleko (łącznie z laktozą), inne alergeny niedopuszczalne</b><br><i>Milk (including lactose), other allergens not allowed</i>                                                                                                                                                                                                   |                                                    |
| GMO                                                                            | Wolne od organizmów genetycznie modyfikowanych<br><i>Free from genetically modified organisms</i>                                                                                                                                                                                                                                 |                                                    |

|                                                                                  |                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>SPECYFIKACJA / SPECIFICATION</b><br>Symbol dokumentu/ <i>Document Symbol</i> : <b>06-01-S/DKJ/2-8</b> |
| Data zatwierdzenia:<br><b>04.11.2025 r.</b><br>Wydanie: <b>2</b>                 | <b>MOZZARELLA W ZALEWIE 125 g</b><br><i>MOZZARELLA IN BRINE 125 g</i>                                    |

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

<sup>\*</sup>w zależności od dostępności na rynku : Tajlandia/Chiny