

	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION Symbol dokumentu/ <i>Document Symbol</i> : 06-01-S/DKJ/3-4	
	SERWATKA SŁODKA W PROSZKU <i>SWEET WHEY POWDER MEDIUM HEAT</i>	
	Data zatwierdzenia: 26.02.2026 r.	
Wydanie: 3		
Opracował/ <i>Compiled by:</i>	Zweryfikował/ <i>Verified by:</i>	Wypelnia klient: Zatwierdził/ <i>Approved:</i>

Skład <i>Composition</i>	100 % płynnego koncentratu serwatki słodkiej o zawartości cukru od 15 do 30 °Bx, pasteryzowanego w temperaturze 74(±2°C) <i>100% liquid sweet whey concentrate with sugar content from 15 to 30 °Bx, pasteurized at 74 (±2 °C)</i>	
Okres przydatności do spożycia <i>Shelf life</i>	18 miesięcy <i>18 months</i>	
Klasa <i>Quality class</i>	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>	1533 kJ / 361 kcal	
Tłuszcz <i>Fat</i>	1,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,7 g <i>1,0 g, including saturated fatty acids 0.7 g</i>	
Węglowodany <i>Carbohydrates</i>	76 g, w tym cukry 76 g <i>76 g, including sugars 76 g</i>	
Białko <i>Protein</i>	12 g	
Sól <i>Salt</i>	2,5 g	
OCENA ORGANOLEPTYCZNA ORGANOLEPTIC EVALUATION		
Barwa <i>Color</i>	Jednolita, biała do lekko kremowej <i>Uniform, white to slightly creamy</i>	
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Typowy dla serwatki, bez obcych smaków i zapachów <i>Typical of whey, without foreign tastes and smells</i>	
Wygląd <i>Appearance</i>	Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się łatwo rozsypujące się zbrylenia <i>Loose powder; uniform, easily disintegrating lumps are allowed</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>	≤ 3,0	Każda partia <i>Every batch</i>
Zawartość tłuszczu [%] <i>Fat [%]</i>	≤ 2,0	Każda parta <i>Every batch</i>
Zawartość białka [%] <i>Protein [%]</i>	≥ 11,0	Każda partia <i>Every batch</i>
Zawartość laktozy [%] <i>Lactose [%]</i>	≥ 70,0	Każda partia <i>Every batch</i>
Kwasowość ADMI [%] <i>Titrateable acidity</i>	≤ 0,150	Każda partia <i>Every batch</i>
pH	≥ 5,90	Każda partia <i>Every batch</i>
Zawartość popiołu [%] <i>Ash [%]</i>	≤ 9,0	Każda partia <i>Every batch</i>

	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION Symbol dokumentu/ <i>Document Symbol</i> : 06-01-S/DKJ/3-4
Data zatwierdzenia: 26.02.2026 r. Wydanie: 3	SERWATKA SŁODKA W PROSZKU <i>SWEET WHEY POWDER MEDIUM HEAT</i>

Obecność antybiotyków i sub. hamujących <i>The presence of antibiotics and inhibitory substances</i>	Nieobecne <i>Absent</i>	Każda partia <i>Every batch</i>
Rozpuszczalność [ml osadu] <i>Solubility index [ml]</i>	≤ 1,25	Każda partia <i>Every batch</i>
Zanieczyszczenia fizyczne <i>Physical contaminants</i>	Nieobecne <i>Absent</i>	Każda partia <i>Every batch</i>
Cząstki przypalone <i>Scorched Particles</i>	A, B	Każda partia <i>Every batch</i>
Zawartość metali ciężkich - Ołów [mg/kg] <i>Heavy metal content – Lead [mg/kg]</i>	≤ 0,02	1 x rok <i>1 x year</i>
Aflatoksyna M1 [µg/kg] <i>Aflatoxin M1</i>	≤ 0,05	1 x rok <i>1 x year</i>
Radiacja [Bq/kg] <i>Radiation [Bq/kg]</i>	< 1000	2 x rok <i>2 x year</i>
Σ dioksyn i PCB podob. do dioksyn [pg/g] <i>Σ dioxins and PCBs like to dioxins [pg/g]</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915 <i>In accordance with Commission Regulation (EU) 2023/915</i>	1 x rok <i>1 x year</i>
Pestycydy <i>Pesticides</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 396/2005 <i>In accordance with Commission Regulation (EC) No 396/2005</i>	1 x rok <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>	
Jonizacja <i>Ionization</i>	Nie poddane działaniu promieniowania jonizującego <i>Not exposed to ionizing radiation</i>	

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE
MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

Parametr <i>Parameter</i>	Wymagania <i>Requirements</i>	Częstotliwość oceny <i>Assessment Frequency</i>
Ogólna liczba drobnoustrojów [jtk/g] <i>Aerobic plate Mount</i>	n=5; c=0; m=M=10.000	Każda partia <i>Every batch</i>
Bakterie z grupy coli [jtk/g] <i>Coliforms</i>	n=5; c=2; m=0; M=10	Każda partia <i>Every batch</i>
Enterobacteriaceae [jtk/g]	n=5; c=0; m=10; M=10	1 x miesiąc <i>1 x month</i>
Drożdże i pleśnie [jtk/g] <i>Mould, Yeast</i>	n=5; c=0; m=M=100	1 x miesiąc <i>1 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 miesiąc <i>1 x month</i>

Materiał opakowaniowy <i>Packaging material</i>	Opakowanie wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością: - trzywarstwowe lub czterowarstwowe worki papierowe z nadrukiem, zszywane, z wewnętrznym workiem polietylenowym zgrzanym, po 25,0 kg - trzywarstwowe lub czterowarstwowe worki papierowe bez nadruku, zszywane, z wewnętrznym workiem polietylenowym zgrzanym, po 20,0 kg - etylenowe worki typu big-bag zawiązywane, z etykietą. <i>Packaging made of material approved for contact with food:</i> - three-layer or four-layer paper bags with print, sewn, with an inner welded polyethylene bag, 25.0 kg each
--	--

	SPECYFIKACJA / SPECIFICATION Symbol dokumentu/ <i>Document Symbol</i>: 06-01-S/DKJ/3-4
Data zatwierdzenia: 26.02.2026 r. Wydanie: 3	SERWATKA SŁODKA W PROSZKU <i>SWEET WHEY POWDER MEDIUM HEAT</i>

	- <i>three-layer or four-layer paper bags without print, sewn, with an inner welded polyethylene bag, 20.0 kg each</i> - <i>ethylene big-bags tied, with a label.</i>
Przeznaczenie produktu <i>Intended use of the product</i>	Do spożycia i dalszego przerobu, jako surowiec dla przemysłu gastronomicznego, piekarniczego, cukierniczego, do produkcji koncentratów spożywczych dla ludzi z wyjątkiem osób uczulonych na białka i cukry mleka krowiego będących dla nich składnikami alergennymi. <i>For consumption and further processing, as a raw material for the catering, bakery and confectionery industries, for the production of food concentrates for humans, except for people allergic to cow's milk proteins and sugars, which are allergenic ingredients for them.</i>
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Suche, czyste i przewiewne magazyny, na czystych paletach, w odległości co najmniej 30 cm od ścian, w temperaturze nie przekraczającej 25°C, przy wilgotności względnej nie przekraczającej 75%. <i>Dry, clean and airy warehouses, on clean pallets, at least 30 cm from walls, at a temperature not exceeding 25°C, with relative humidity not exceeding 75%.</i>
Transport <i>Transport</i>	Środki transportu powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem, zawilgoceniem oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia. <i>The means of transport should protect the product against damage, moisture and other harmful environmental influences.</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 PL 10631602 UE worki bez nadruku <i>bags without pint</i>