



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

FAVITA

SER KANAPKOWY W PŁASTRACH

NUMER: LS/42

DATA: 01.02.2023r.

WYDANIE: 2

STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: IWONA KOSTRO

ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN

FUNKCJA:

Brygadzysta
Laboratorium Serowni

PODPIS:

I. Kostro

DATA:

01.02.2023

FUNKCJA:

Kierownik Wydziału
Kontroli Jakości

PODPIS:

Matwiejszyn

DATA:

01.02.2023

1. NAZWA PRODUKTU: *FAVITA Ser kanapkowy klasyczny*

FAVITA Ser kanapkowy z papryką

FAVITA Ser kanapkowy ze szpinakiem i czosnkiem

FAVITA Ser kanapkowy z chrzanem i koperkiem

2. OPIS OGÓLNY

FAVITA ser kanapkowy jest produkowany z sera solankowego jako surowca podstawowego oraz z innych produktów mlecznych, przy użyciu stabilizatorów, z dodatkami smakowymi.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1. Dotyczące sposobu pakowania i transportu

3.1.1. Opakowaniem bezpośrednim sera kanapkowego FAVITA jest osłonka z tworzywa sztucznego (baton) lub folia z tworzywa sztucznego w postaci sztywnej tacki przykrytej folią (plastry). Każdy plaster przełożony jest przekładką pergaminową. Sery w plastrach pakowane są w atmosferze ochronnej. Opakowania bezpośrednie są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami). Opakowaniem zbiorczym są kartony.

3.1.2. Transport realizowany środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem, w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +8°C. Środek transportu posiada pozwolenie na przewóz środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.2. Dotyczące oznakowania

Oznakowanie opakowań bezpośrednich zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę i adres producenta,
- znak weterynaryjny w owalu: PL 20131601 WE
- datę minimalnej trwałości „Najlepiej spożyć przed: dzień, miesiąc, rok”
- numer partii: numer zmiany produkcyjnej (plastry)
- warunki przechowywania: w temperaturze od +2°C do +8°C
- składniki, wartość odżywczą w 100g, informację: **Pakowany w atmosferze ochronnej (plastry)**
- masę netto (plastry)

• FAVITA Ser kanapkowy klasyczny. Termizowany

Składniki: ser solankowy 75% (mleko, sól, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego), masło, woda, żelatyna wieprzowa, błonnik roślinny- bambusowy, stabilizatory: karagen, mączka chleba świętojańskiego, mleko w proszku odtłuszczone, sól.

• FAVITA Ser kanapkowy z papryką. Termizowany

Składniki: ser solankowy 74% (mleko, sól, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego), woda, 7,7% papryka marynowana (papryka, ocet, cukier, sól, stabilizator E509), żelatyna wieprzowa, błonnik roślinny- bambusowy, stabilizatory: karagen, mączka chleba świętojańskiego, masło, mleko w proszku odtłuszczone.

• FAVITA Ser kanapkowy ze szpinakiem i czosnkiem. Termizowany

Składniki: ser solankowy 74% (mleko, sól, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego), woda, 7,7% szpinak, żelatyna wieprzowa, błonnik roślinny- bambusowy, stabilizatory: karagen, mączka chleba świętojańskiego, masło, mleko w proszku odtłuszczone, 0,15% czosnek, barwniki: kurkumina, E141.

• FAVITA Ser kanapkowy z chrzanem i koperkiem. Termizowany

Składniki: ser solankowy 74% (mleko, sól, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego), woda, 5,6% chrzan tarty, żelatyna wieprzowa, błonnik roślinny- bambusowy, stabilizatory: karagen, mączka chleba świętojańskiego, masło, mleko w proszku odtłuszczone, sól, 0,2% koperek suszony.

4. PRZECHEWYWANIE

FAVITA ser kanapkowy przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od +2°C do +8°C nie dłużej niż 2 miesiące od daty produkcji (baton), nie dłużej niż 2 miesiące od daty pakowania (plastry).

EGZ. NR:

ORYGINAL

UŻYTKOWNIK:

Lj



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

FAVITA

SER KANAPKOWY W PLASTRACH

NUMER: LS/42

DATA: 01.02.2023r.

WYDANIE: 2

STRONA: 2 STRON: 3

5. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, FIZYKO-CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

| PARAMETRY | WYMAGANIA | | Metoda badawcza |
|---|--|--|---|
| Wygląd | BATON | PLASTRY | ocena organoleptyczna |
| | opakowanie bezpośrednie szczelne, nieuszkodzone | | |
| | kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka, dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim | plastry w kształcie koła lub owalu, ułożone jeden nad drugim z lekkim przesunięciem, pomiędzy plastrami przekładka z pergaminu | |
| Konsystencja | zwarta, plastyczna, lekko miękka, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego | | |
| Barwa | biała do jasno kremowej, charakterystyczna dla danego dodatku smakowego | | |
| Smak i zapach | lekko słony, charakterystyczny dla danego dodatku smakowego | | |
| Zawartość tłuszczu, % | standard: 14 tolerancja: ±2,8 | | PN-73/A-86232, metoda instrumentalna |
| Zawartość wody, % | max. 65 | | |
| Zawartość białka, % | standard: 12,0 tolerancja: ±2,4 | | metoda Kjeldahla, PE-EN ISO 8968-2, metoda instrumentalna |
| Zawartość soli, % | standard: 2,3 tolerancja: ±0,46 | | w oparciu o jony sodu |
| Zawartość węglowodanów, % | standard: 9,0 tolerancja: ±2,0 | | metoda obliczeniowa |
| pH | 4,6 - 5,0 | | instrukcja producenta |
| Aflatoksyna M1 | max. 0,050 µg/kg | | |
| Metale | Ołów (Pb) - max. 0,1 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami) | | |
| Pestycydy | wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami) | | |
| Dioksyny Dioksyny + PCB | suma dioksyn max. 2,0 pg/g tłuszczu; suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max. 4,0 pg/g tłuszczu; suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g tłuszczu wg Rozporządzenia Komisji nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. (wraz z późniejszymi zmianami) | | |
| Bakterie z grupy coli w 1g E.coli w 1g | < 10 jtk/g | | PN-ISO 4832 PN-ISO 16649-2 |
| Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1g | < 10 jtk/g | | PN-EN ISO 6888-2 |
| Salmonella | nieobecna w 25g | | PN-EN ISO 6579-1 |
| Listeria monocytogenes | nieobecna w 25g | | PN-EN ISO 11290-1 |
| Masa, kg/g | ok.4kg (baton), 150g (plastry) lub inna | | |

Wartość odżywcza w 100g:

wartość energetyczna: 875 kJ/210 kcal; tłuszcz 14g (w tym kwasy nasycone 9,1g);
węglowodany 9,0g (w tym cukry 9,0g); białko 12g; sól 2,3g.

Pakowany w atmosferze ochronnej (plastry)



SM MLEKOVITA
ul. Ludowa 122, 18-200
Wysokie Mazowieckie, POLSKA

SPECYFIKACJA

FAVITA SER KANAPKOWY W PŁASTRACH

NUMER: LS/42

DATA: 01.02.2023r.

WYDANIE: 2

STRONA: 3 STRON: 3

6. Alergeny

| Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 | Zawiera | | Możliwość zakażenia krzyżowego | | Wymaga oznakowania dodatkowego | |
|---|---------|-----|--------------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|
| | Tak | Nie | Tak | Nie | Tak | Nie |
| Zboża zawierające gluten tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe i produkty pochodne | | X | | X | | X |
| Skorupiaki i produkty pochodne | | X | | X | | X |
| Jaja i produkty pochodne | | X | | X | | X |
| Ryby i produkty pochodne | | X | | X | | X |
| Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne | | X | | X | | X |
| Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne | | X | | X | | X |
| Soja i produkty pochodne | | X | | X | | X |
| Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) | X | | X | | X | |
| Seler i produkty pochodne | | X | | X | | X |
| Gorczyca i produkty pochodne | | X | | X | | X |
| Nasiona sezamu i produkty pochodne | | X | | X | | X |
| Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂ | | X | | X | | X |
| Łubin i produkty pochodne | | X | | X | | X |
| Mięczaki i produkty pochodne | | X | | X | | X |

7. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia Rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

8. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

9. Produkty spełniają wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...) (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie ustanowienia wspólnotowego wykazu środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (wraz z późniejszymi zmianami).