





|   |                       |           |  |
|---|-----------------------|-----------|--|
| <br>SM „MLEKPOL” | <b>Jogurt owocowy</b> |           | <b>SPECYFIKACJA WYROBU</b><br><b>Nr SW-141</b> |
| Wydanie nr: 7   | Strona 1 z 3          | Nr kopii: |  |


| Producent:  | Symbol Zakładu: | WNI:           | Kraj pochodzenia: |
|---|-----------------|----------------|-------------------|
| Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie,<br>Ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo | O               | PL 20111602 WE | Polska            |

| Opis | <p>Jogurt owocowy otrzymany z mleka-odtłuszczonego o znormalizowanej zawartości tłuszczu i białka. Zagęszczony przez dodanie białek mleka, zagęstnika i cukru. Poddany procesowi homogenizacji i repasteryzacji. Schłodzony i zaszczepiony kulturami bakterii jogurtowych. Po uzyskaniu odpowiedniego pH produkt jest mieszany, chłodzony, dodawany wsad owocowy i pakowany.</p> | Składniki | Brzoskwinowy | <b>mleko</b> , cukier, brzoskwinie 4 %, białka <b>mleka</b> , skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: pektyny; aromat, barwnik: ekstrakt z papryki; kultury bakterii jogurtowych.   |
|------|--|-----------|--------------|--|
|      |  |           | Truskawkowy  | <b>mleko</b> , cukier, truskawki 4%, białka <b>mleka</b> , skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: pektyny; barwnik: karmin; aromat, kultury bakterii jogurtowych.  |
|      |  |           | Malinowy     | <b>mleko</b> , cukier, maliny 3,7%, białka <b>mleka</b> , skrobia modyfikowana kukurydziana, substancje zagęszczające: pektyny, mączka chleba świętojańskiego; koncentrat soku z czarnej marchwi, aromat, zagęszczony sok z buraka ćwikłowego, kultury bakterii jogurtowych. |
|      |  |           | Wiśniowy     | <b>mleko</b> , cukier, wiśnie 3,7%, białka <b>mleka</b> , skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: pektyny; koncentrat soku z czarnej marchwi, aromat, kultury bakterii jogurtowych.   |
|      |  |           | Jagodowy     | <b>mleko</b> , cukier, jagody 2,1%, białka <b>mleka</b> , skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: pektyny; barwnik: antocyjany; koncentrat aronii, koncentrat jabłkowy, aromat, kultury bakterii jogurtowych.   |

### OŚWIADCZENIA

|   |   |
|---|---|
| <b>Jogurt owocowy jest produktem:</b>   | <b>przeznaczonym do bezpośredniego spożycia lub jako półprodukt dla przemysłu spożywczego, z wyłączeniem osób posiadających alergię lub reakcje nietolerancji na składniki, podane w deklaracji alergénów</b>   |
|   | <b>który zawiera alergen: mleko łącznie z laktozą</b><br>Zgodnie z Rozporządzeniem PE i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności z późniejszymi zmianami oraz Zawiadomienie Komisji z 13 lipca 2017 roku dotyczące przekazywania informacji o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, wymienionych w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności |
|   | <b>wolnym od GMO, ponieważ nie zawiera ani nie jest produkowany przy użyciu genetycznie modyfikowanych składników ani środków pomagających w przetworzeniu, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1829/2003 i 1830/2003 z późniejszymi zmianami</b>  |
|   | <b>autentycznym, którego składnikiem podstawowym jest mleko surowe skupowane przez Spółdzielnię wyłącznie od gospodarstw będących członkami Spółdzielni, położonych na terenie Polski</b><br>Autentyczność pozostałych składników i dodatków jest zapewniona poprzez deklaracje dostawców.  |
|   | <b>polskim</b><br>wg Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z późniejszymi zmianami  |
|   | <b>odpowiednim dla wegetarian, zg. z:</b><br>Rozporządzeniem PE i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, z późniejszymi zmianami oraz Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, z późniejszymi zmianami  |
|   | <b>Bezglutenowym, zg. z:</b><br>Rozporządzeniem PE i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, z późniejszymi zmianami oraz Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji UE nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności, z późniejszymi zmianami   |
| <b>w opakowaniu spełniającym wymagania przepisów:</b><br>- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 PE i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,<br>- Rozporządzenie Komisji UE nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, z późniejszymi zmianami<br>- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |   |


| Imię i Nazwisko                           | Funkcja                       | Data i podpis  |  |
|---|-------------------------------|--|--|
| <b>Opracował:</b><br>Bernarda Czapelewicz | Kierownik Działu Laboratorium | 29.08.2022r.<br> | Uzgodniono z: Innowacje (DN), Wydział Skupu (DS.), Wydział Logistyki (WL), Wydział Laboratorium (DL), Dyrektor ds. Produkcji* i/lub Kierownik Produkcji* i/lub Kierownik Działu produkcyjnego / magazynu*, Wydział Handlu*<br>*jeśli wymaga specyfikacja |
| <b>Zatwierdził:</b><br>Tomasz Goławski    | Dyrektor OZPM w Sokółce       | 02.09.2022r.<br>  | Data i podpis wydającego:<br>06.08.22r.   |

|   |                       |              |  |
|---|-----------------------|--------------|--|
| <br>SM „MLEKPOL” | <b>Jogurt owocowy</b> |              | <b>SPECYFIKACJA WYROBU</b><br><b>Nr SW-141</b> |
|   | Wydanie nr: 7         | Strona 2 z 3 | Nr kopii:                                      |

| PARAMETR                 | DOPUSZCZALNY POZIOM   | METODYKA BADAŃ                             |
|--------------------------|---|--|
| Rodzaj                   | 2,2 % tłuszczu  | -  |
| Smak, zapach             | Czysty, słodki, lekko kwaśny, charakterystyczny dla użytych owoców                              | Ocena organoleptyczna                      |
| Wygląd                   | Produkt z widocznymi rozdrobnionymi cząstkami owoców  |  |
| Barwa                    | Charakterystyczna dla wprowadzonych dodatków owocowych  |  |
| Konsystencja i struktura | Gęsta, z widocznymi rozdrobnionymi cząstkami użytych owoców, dopuszcza się lekki opływ serwatki |  |
| Kwasowość pH             | 3,7 - 4,6   | Instrukcja obsługi urządzenia lub MB-DL-20 |
| % zawartość tłuszczu     | 2,2 ± 1   | Instrukcja obsługi urządzenia lub MB-DL-16 |

| PARAMETR                  |   | MAX.<br>DOPUSZCZALNY<br>POZIOM | METODYKA<br>BADAŃ            | PARAMETR                              |  | MAX.<br>DOPUSZCZALNY<br>POZIOM | METODYKA<br>BADAŃ            |
|---------------------------|---|--------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|--|--------------------------------|------------------------------|
| Listeria<br>monocytogenes | Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia  | m=M=100 jtk/g<br>n=5 c=0       | EN/ISO 11290-2               | DIOKSYNY<br>(mleko surowe)            | Suma pg/g tłuszczu WHO-PCDD/F-TEQ                                | 2,5                            | Zgodnie z WE<br>Nr 1881/2006 |
|                           | Przed wyjściem żywności spod bezpośredniej kontroli przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które jest jego producentem | nb w 25 g                      | EN/ISO 11290-1               |                                       | Suma pg/g tłuszczu WHO-PCDD/F-PCB-TEQ                            | 5,5                            |                              |
|                           |   |                                |                              |                                       | Suma ng/g tłuszczu PCB28, PCB52, PCB101, PCB 138, PCB153, PCB180 | 40                             |                              |
| Melamina, mg/kg           |   | 2,5                            | Zgodnie z WE<br>Nr 1881/2006 | Pestycydy chloro- i fosforoorganiczne |  | Zgodnie z WE Nr 396/2005WE     |                              |
|                           |   |                                |                              | Aflatoksyna M1, µg/kg (mleko surowe)  |  | 0,05                           | Zgodnie z WE<br>Nr 1881/2006 |
|                           |   |                                |                              | Ołów, mg/kg (mleko surowe)            |  | 0,02                           |                              |

|                        |  |   |
|------------------------|--|---|
| Trwałość               | Kubek  | 33 dni od daty produkcji w temperaturze od +1°C do +8°C (od plus 1°C do plus 8°C)   |
|                        | Wiadro   | 14 dni w temperaturze od +1°C do +8°C (od plus 1°C do plus 8°C)   |
| Warunki przechowywania | Przechowywać w pomieszczeniu suchym, czystym, przewiewnym, bez obcych zapachów, zabezpieczonym przed szkodnikami, w temperaturze od +1°C do + 8°C (od plus 1°C do plus 8 °C)   |   |
|                        | 0,35 kg, 0,40 kg   | Po otwarciu opakowania przechowywać nie dłużej niż 24 godziny w temperaturze od + 1°C do + 8°C (od plus 1°C do plus 8°C). |
| Oznakowanie            | <b>Oznakowanie terminu przydatności do spożycia:</b> Należy spożyć do: dd.mm.rr<br>Oznakowanie produktu jest zgodne z:<br>- Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018.1541) z późniejszymi zmianami<br>- Rozporządzeniem PE i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, z późniejszymi zmianami<br>- Rozporządzeniem (WE) NR 1924/2006 PE i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. U. L 404 z 30.12.2006, s. 9), z późniejszymi zmianami<br>- Rozporządzeniem PE i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s. 16), z późniejszymi zmianami<br>- Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2015 r. poz. 1161 t.j. z dnia 2015.08.13), z późniejszymi zmianami<br>- Rozporządzeniem Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz. U. Z 2009 r. nr 122, poz. 1010), z późniejszymi zmianami |   |
| Środki transportu      | Spełniające wymagania przepisów:<br>- Ustawa z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, z późniejszymi zmianami<br>- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 178/2002 z dn. 28 stycznia 2002 r., które ustala ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, z późniejszymi zmianami<br>- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, z późniejszymi zmianami<br>- Umowa o międzynarodowych przewozach szybko psujących się artykułów żywnościowych i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów (ATP), przyjętej w Genewie dnia 1 września 1970 r. (znowelizowany tekst umowy wszedł w życie w Polsce dnia 14 maja 2015 r.), z późniejszymi zmianami   |   |

|   |                       |              |           |  |
|---|-----------------------|--------------|-----------|--|
| <br>SM „MLEKPOL” | <b>Jogurt owocowy</b> |              |           | <b>SPECYFIKACJA WYROBU</b><br><b>Nr SW-141</b> |
|   | Wydanie nr: 7         | Strona 3 z 3 | Nr kopii: |  |

### Wartość odżywcza

Zadeklarowane wartości są wartościami średnimi zgodnie z Rozporządzeniem UE Nr 1169/2011

| Wartość odżywcza                |  | w 100 g produktu |   |
|---------------------------------|--|------------------|---|
| Wartość energetyczna            | Elementy wartości odżywczej<br>Limity tolerancji wg wytycznych<br>UE | 372 kJ /88 kcal  | Wyliczone z danych źródłowych                         |
| Tłuszcz                         |  | 2,2 g            | Instrukcja obsługi urządzenia lub MB-DL-16            |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone |  | 1,4 g            | ISO 15885   |
| Węglowodany                     |  | 14 g             | Wyliczone z danych źródłowych                         |
| w tym cukry                     |  | 14 g             |   |
| Białko                          |  | 3,1 g            | wg Instrukcji obsługi urządzenia lub PN-EN ISO 8968-3 |
| Sól                             |  | 0,10 g           | Wyliczone z danych źródłowych                         |

### DANE LOGISTYCZNE

| Opakowanie jednostkowe rodzaj<br>Masa / pojemność netto [kg/l]        | Kubek (PP) zamknięty hermetycznie wieczkiem (Al) |                                 |                                 | Wiadro (PP) z uchwytem z folią niebieską i pokrywką (PP) |
|---|--|---------------------------------|---------------------------------|--|
|   | 0,15 kg  | 0,35 kg                         | 0,40 kg                         | 5 kg   |
| Wymiar opakowania jednostkowego (długość, szerokość, wysokość w [mm]) | Średnica ø 75,5<br>Wysokość 86                   | Średnica ø 95,5<br>Wysokość 111 | Średnica ø 95,5<br>Wysokość 116 | Ø górne 227<br>Ø dolne 191<br>Wysokość 194               |
| Opakowanie zbiorcze rodzaj<br>Masa / pojemność netto[kg/l]            | Tacka fasonowa (tekturowa)                       |                                 |                                 | Nie dotyczy  |
|   | 3 kg   | 4,2 kg                          | 4,8 kg                          | Nie dotyczy  |
| Wymiar opakowania zbiorczego (długość, szerokość, wysokość w mm)      | 393 x 287 x 87                                   | 393x287x113                     | 393x287x118                     | Nie dotyczy  |
| Ilość sztuk opakowań jednostkowych w opakowaniu zbiorczym             | 20   | 12                              | 12                              | Nie dotyczy  |
| Ilość sztuk opakowań jednostkowych na warstwie                        | 160  | 96                              | 96                              | 15   |
| Ilość sztuk opakowań jednostkowych na palecie                         | 2080   | 960                             | 960                             | 60   |
| Ilość sztuk opakowań zbiorczych na warstwie                           | 8  | 8                               | 8                               | Nie dotyczy  |
| Ilość sztuk opakowań zbiorczych na palecie                            | 104  | 80                              | 80                              | Nie dotyczy  |
| Masa/ pojemność netto na palecie [kg/l]                               | 312 kg   | 336 kg                          | 384 kg                          | 300 kg   |
| Maksymalna ilość warstw na palecie                                    | 13   | 10                              | 10                              | 4  |
| Wymiary palety z towarem (długość, szerokość, wysokość w [m])         | 1,2x0,8x1,30                                     | 1,2 x0,8x1,28                   | 1,2x0,8x1,32                    | 1,2x0,8x1,15   |