

**Specification**

**Mleko natłuszczone tłuszczem roślinnym 26/14 (tłuszcz roślinny) Instant  
/ Fat filled milk powder 26/14 (vegetable fat) INSTANT**

<b>Składniki /Ingredients: tłuszcz palmowy , mleko odtłuszczone, maślanka, permeal, lecytyna/ palm fat, skim milk, permeal, buttermilk, lecithin</b>		
<b>1. Parametry fizyko-chemiczne/ Physical &amp; chemical data</b>		
Zaw. Wody / water content (%)	ADPI 916:2009	Max 4,0
Zaw. Tłuszczu / Fat content (%)	ADPI 916:2009	Min 26
Białko / Proteins (%)	PB-116 wyd.1 z dn.31.03.2011	14(+/-1%)
Dysk / Puridity	ADPI 916:2009	Dysk A,B
Kwasowość SH / Acidity SH	PN-A-86030:1978	Max 8
Rozpuszczalność / Solubility (ml)	ADPI 916:2009	Max 1
Azotany \ Azotyny / Nitrates \ Nitrites	PN-EN ISO 14673-1:2004+Ap1:2007	Max 50/Max 1
Antybiotyki i substancje hamujące / Antibiotics and inhibits substances	PN-91/A-86033	Nieobecne/Absent
<b>2. Parametry mikrobiologiczne / microbiological data</b>		
Ogólna liczba bakterii / Total plate count	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005	Max 10 000
Bakterie z grupy coli(w 1g) / Coliforms (in 1g)	PN-ISO 4831:2007	≤10
Pleśnie i drożdże (w 1g) / Moulds & Yeast (in 1 g)	PN-ISO 21527-2:2009	Max 10
Salmonella (w / in 25g)	PN-EN ISO 6579:2003	Nieobecne/Absent
Listeria monocytogens (w / in 25g)	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005	Nieobecne /Absent
E.coli (w / in 1g)	PN-ISO 4831:2007	Nieobecne /Absent
Enterobacteriaceae (w / in 1g)	PN-ISO 21528-1:2005	max 10
Gronkowce koag(+)/ Anaerobic spore-forming bacteria(in 1 g)	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004	max10
<b>3.Alergeny / Alergens</b>		
Mleko i produkty pochodne/milk and its products		Tak / Yes
Gluten i produkty pochodne/ corn containig gluten or thier products		Nie / No
Jaja i produkty pochodne / Eggs and thier products		Nie / No
Orzechy ziemne / Peanuts		Nie / No
Orzechy i produkty pochodne / Nuts and thier products		Nie / No
Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof		Nie / No
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans		Nie / No
Ryby i produkty pochodne / Fish and its products		Nie / No
Seler i produkty pochodne / Celery		Nie / No
Gorczyca i produkty pochodne / White mustard		Nie / No
Sezam i produkty pochodne / Sesame seeds and derived products		Nie / No
Dwutlenek siarki i siarczyny / Sulphur dioxid andsulfites		Nie / No
Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof		Nie / No
<b>4. Właściwości organoleptyczne / Sensory characteristic</b>		
Wygląd / Appearance	Barwa kremowa,/ colour cream	
Smak, zapach / Taste, flavour	Typowe dla proszku pełnego z zawartością tłuszcz roślinnego , czysty, bez obcych posmaków/ Typical powder full fat with the contents of vegetable, pure, without any foreign tastes	
Konsystencja / Consistency	Typowe dla proszku pełnego z zawartością tłuszcz roślinnego , bez zanieczyszczeń mechanicznych / Typical powder full fat with the contents of vegetable, without mechanical contaminants	
<b>5. Opakowanie jednostkowe / immediate package</b>		
Materiał / material	Worek 25kg-papierowy z wkładką foliową/bag 25kg-paper with foli insert Big bag 1000kg-tkanina PP/big bag 1000kg-PP fabric	
Kodowanie / Coding	Data produkcji, przydatności, nr partii/ Production date, expiry date, batch number	
Waga netto / net weight	25kg/1000kg	
Znak weterynaryjny / Veterinary Mark	PL	
<b>6. Terminy przydatności i warunki przechowywania / expiry date and storage</b>		
Termin przydatności do spożycia / Expiry date	Max 1,5 rok / 1,5 year	
Temperatura / Temperature	Max 24°C	
Wilgotność / Moisture	< 75%	
<b>7. Przeznaczenie surowca / usage</b>		
Jako zamiennik mleka pełne w proszku głównie do produkcji ciastek, As a replacement for milk powder filled mainly for the production cakes		
<b>8. Deklaracja GMO / GMO Declaration</b>		
Produkt nie zawiera i nie został wyprodukowany z organizmów genetycznie modyfikowanych/ This product does not contain and has not been produced from genetically modified organisms.		