

Specification

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

| Składniki /Ingredients :tłuszcz palmowy , mleko odtłuszczone, maślanka, permeal, / palm fat, skim milk, permeal, buttermilk | | |
|---|--|-------------------|
| 1. Parametry fizyko-chemiczne/ Physical & chemical data | | |
| 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 |
| 2. Parametry mikrobiologiczne / microbiological data | | |
| 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 |
| 3.Alergeny / Alergens | | |
| 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 |
| 4. Właściwości organoleptyczne / Sensory characteristic | | |
| 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 | |
| 5. Opakowanie jednostkowe / immediate package | | |
| 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 / nett weight | 25kg/1000kg | |
| Znak weterynaryjny / Veterinary Mark | PL | |
| 6. Terminy przydatności i warunki przechowywania / expiry date and storage | | |
| Termin przydatności do spożycia / expiry date | Max 1,5 rok / 1,5 year | |
| Temperatura / temperature | Max 24°C | |
| Wilgotność / Moisture | < 75% | |
| 7. Przeznaczenie surowca / usage | | |
| Jako zamiennik mleka pełne w proszku głównie do produkcji ciastek, As a replacement for milk powder filled mainly for the cakes production | | |
| 8. Deklaracja GMO / GMO Declaration | | |
| 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. | | |