



Polindus ex Monts de Joux Polska Sp. z o.o.

Specyfikacja Ser Szlachetny

<u>Rodzaj produktu</u>	Ser podpuszczkowy długodojrzewający
<u>Nazwa produktu</u>	Szlachetny
<u>Opis produktu końcowego</u>	ser twardy typu włoskiego grana (typu parmezan), wysoko dogrzewany, długodojrzewający (min. 12 miesięcy), w postaci kręgu o średnicy 67 cm, wysokości od 7 do 14 cm (średnio 10 cm), klasa jakości pierwsza
<u>Składniki</u>	mleko krowie, podpuszczka, kultury bakterii mlekowych, sól, stabilizator - chlorek wapnia, substancja konserwująca - azotan potasu lub lizozym
<u>Cechy organoleptyczne</u> barwa: smak i zapach: konsystencja: oczek:	- jasnożółta, jednolita - lekko pikantny, kwaskowy - elastyczna, zwarta - brak lub nieliczne okrągłe, owalne, małe
<u>Cechy fizyczne i chemiczne</u> zawartość wody, nie więcej niż: zawartość tłuszczu s.m., nie mniej niż: zawartość soli, max: zawartość metali - Pb, max: zawartość cukru, mniej niż: kwasy tłuszczowe nasycone, max : zawartość sodu (Na): zawartość wapnia (Ca):	35% 36% 2,5% 0,02 mg/kg 0,5% 21% 0,9 g/100 g 1,48 g/100 g
<u>Cechy mikrobiologiczne</u> <i>Escherichia coli</i> : <i>Listeria monocytogenes</i> : <i>Staphylococcus aureus</i> :	< 100 jtk/g nieobecne w 25 g <100 jtk/g
<u>Wartości odżywcze w 100 g</u> wartość energetyczna: tłuszcz: białko: węglowodany: sól:	1595,1 kJ/382,6 kcal 24,7 g 39 g 1,1 g 2,28 g



Polindus ex Monts de Joux Polska Sp. z o.o.

Specyfikacja Ser Szlachetny

<u>Masa netto</u> krąg: blok: porcja (nieregularne kawałki): inna:	35 – 50 kg 2,5 kg, różnowagowy różnowagowa zgodnie z zamówieniem
<u>Opakowanie</u> krąg: blok: porcja (nieregularne kawałki): inne:	opakowanie zbiorcze: karton, paleta - brak - worek foliowy termokurczliwy - worek foliowy termokurczliwy, opakowanie kartonowe - inne zgodnie z zamówieniem
<u>Warunki przechowywania</u>	temperatura 0 - 10°C; magazyn czysty, suchy
<u>Okres trwałości</u> krąg: blok: porcja (nieregularne kawałki):	max. 90 dni max. 90 dni max. 90 dni
<u>Wymagania transportowe</u>	produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem i zawilgoceniem oraz obcymi zapachami, środki transportu do przewozu żywności w temperaturze nie wyższej niż 10°C (chłodnia), czyste, suche
<u>Przeznaczenie</u>	do bezpośredniego spożycia lub jako półprodukt dla przemysłu spożywczego
<u>Alergeny</u>	mleko krowie - białka mleka i laktoza dodatek serowarski - azotan potasu
<u>Znakowanie</u>	nazwa handlowa produktu nazwa i adres producenta numer weterynaryjny zakładu (PL 12061602 WE) data minimalnej trwałości (najlepiej spożyć przed) numer partii produkcyjnej (DD.MM.RR.01 lub 02) masa netto warunki przechowywania składniki wartości odżywcze klasa jakości nazwa, adres, logo dystrybutora