
	Specyfikacja jakościowa	Wydanie: 10 20.02.2025.
	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska ul. Jana Matejki 16, 98-100 Łask PL 10031601 UE	Strona 1 z 2

1.	Nazwa produktu	Ser Edamski					
2.	Opis technologiczny	Ser dojrzewający, podpuszczkowy z mleka pasteryzowanego					
3.	Składniki	Mleko pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia; substancja konserwująca: lizozym z jaj ; barwniki: karoteny; podpuszczka, kultury bakterii fermentacji mlekowej.					
4.	Informacja o alergenach	Bezpośrednio w składzie: mleko, jaja Alergeny wynikające z kontaminacji krzyżowych: brak					
5.	Przeznaczenie konsumenckie	Produkt do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumenckich z wyłączeniem osób posiadających alergię na mleko.					
6.	Cechy organoleptyczne	Wygląd / konsystencja: Ser gładki, jędrny i sprężysty, ilość oczek niewielka lub ich brak.					
		Barwa: jasnożółta jednolita w całej masie.					
		Smak: delikatny, kwaskowy					
		Zapach: łagodny, aromatyczny					
7.	Wymagania fizykochemiczne	Zawartość wody: nie więcej niż 45 % Zawartość tłuszczu w suchej masie: nie mniej niż 45 %					
8.	Wymagania mikrobiologiczne	Rodzaje drobnoustrojów	Limity		Etap stosowania kryterium		
			n	c		m	M
		L. monocytogenes	5	0	100 jtk / g		Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
		Gronkowce koagulazododatnie	5	2	100 jtk/g	1000 jtk/g	Koniec procesu produkcji
	E. coli	5	2	100 jtk/g	1000 jtk/g	Koniec procesu produkcji	
Objaśnienia: M- akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące m- wartość równa, lub poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające n- liczba badanych próbek, c- liczba próbek z partii dających wyniki między M i m							
9.	Okres trwałości	90 dni					
10.	Warunki przechowywania	Temperatura w zakresie 1- 8°C.					
11.	Sposób pakowania	Blok sera zapakowany w folię termokurczliwą, vacuum.					
12.	Opakowania jednostkowe	W oparciu o deklaracje producenta opakowania bezpośredniego kontaktu spełniają wymagania aktualnych przepisów prawnych dotyczących opakowań do bezpośredniego kontaktu z żywnością.					
13.	Wartość odżywcza w 100 g produktu	Wartość odżywcza w 100g			Tolerancja ¹		
		wartość energetyczna	1397kJ/366kcal				
		tłuszcz	26 g	±20%			
		w tym kwasy nasycone	16 g	±20%			
		węglowodany	0,6 g	±2g			
		w tym cukry	0,6 g	±2g			
		białko	25 g	±20%			
sól	1,0 g	±0,375g					

		¹ Projekt wytycznych Komisji Europejskiej w zakresie tolerancji i zaokrągleń w odniesieniu do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady(UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011
14.	Warunki transportu	Pojazdy posiadające dopuszczenie do przewozu środków spożywczych w temperaturze w zakresie 1-8 °C.
15.	Informacja o GMO	Produkt nie zawiera, nie składa się ani nie został wyprodukowany z GMO
16.	Osoba odpowiedzialna za sporządzenie specyfikacji:	<p>WICEPREZES ZARZĄDU KIEROWNIK PRODUKCJI </p>

Marzena Sobolewska