




## Specyfikacja jakościowa

Wydanie: 11  
20.02.2025.

Strona 1 z 2

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska  
ul. Jana Matejki 16, 98-100 Łask PL 10031601 UE

1.	Nazwa produktu	<b>Ser Łasdamer</b>					
2.	Opis technologiczny	Ser dojrzewający, podpuszczkowy z mleka pasteryzowanego					
3.	Składniki	<u>Mleko</u> pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia; barwniki: karoteny; podpuszczka, kultury bakterii fermentacji mlekowej.					
4.	Informacja o alergenach	Bezpośrednio w składzie: mleko Alergeny wynikające z kontaminacji krzyżowych: jaja					
5.	Przeznaczenie konsumenckie	Produkt do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumenckich z wyłączeniem osób posiadających alergię na mleko.					
6.	Cechy organoleptyczne	<b>Wygląd / konsystencja:</b> Ser gładki, jędrny i sprężysty, liczne oczka nie przekraczające wielkości czereśni, przy brzegach oczka mniejsze i nieregularne szczelinki					
		<b>Barwa:</b> jasnożółta jednolita w całej masie.					
		<b>Smak:</b> delikatny, słodki, orzechowy					
		<b>Zapach:</b> łagodny, aromatyczny					
7.	Wymagania fizyko-chemiczne	Zawartość wody: nie więcej niż 45 % Zawartość tłuszczu w suchej masie: nie mniej niż 45 %					
8.	Wymagania mikrobiologiczne	<b>Rodzaje drobnoustrojów</b>			<b>Limity</b>	<b>Etap stosowania kryterium</b>	
			<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>		<b>M</b>
		<b>L. monocytogenes</b>	5	0	100 jtk / g		Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia
		<b>Gronkowce koagulazododatnie</b>	5	2	100 jtk/g	1000 jtk/g	
<b>E. coli</b>	5	2	100 jtk/g	1000 jtk/g	Koniec procesu produkcji		
Objasnienia: 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	Blok- 55 dni; kostka, plastry- 14 dni					
10.	Warunki przechowywania	Temperatura w zakresie 1- 8°C.					
11.	Sposób pakowania	Blok pakowany w folie termokurczliwą. Kostka pakowana próżniowo vacuum w opakowanie foliowe Plastry – tacka plastikowa przykryta folią w atmosferze ochronnej					
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 <sup>1</sup>			
		wartość energetyczna	1450kJ/349kcal				
		tłuszcz	27 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
		<sup>1</sup> Projekt wytycznych Komisji Europejskiej w zakresie tolerancji i zaokrążeń 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:			

WICEPREZES ZARZĄDU  
PROJEKT

Marzena Sobolewska