



## 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 Łaski</b>						
2.	Opis technologiczny	Ser dojrzewający, podpuszczkowy z mleka pasteryzowanego						
3.	Składniki	<u>Mleko</u> pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia; substancja konserwująca: lizozym <b>z jaj</b> ; 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	<b>Wygląd / konsystencja:</b> Ser gładki, jędrny i sprężysty, ilość oczek niewielka lub ich brak.						
		<b>Barwa:</b> jasnożółta jednolita w całej masie.						
		<b>Smak:</b> delikatny, kwaskowy						
		<b>Zapach:</b> łagodny, aromatyczny						
7.	Wymagania fizyko-chemiczne	Zawartość wody: nie więcej niż 45 % Zawartość tłuszczu w suchej masie: nie mniej niż 43 %						
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>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>100 jtk / g</b>		<b>Produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia</b>	
		<b>Gronkowce koagulazododatnie</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>100 jtk/g</b>			<b>1000 jtk/g</b>
<b>E. coli</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>100 jtk/g</b>	<b>1000 jtk/g</b>	<b>Koniec procesu produkcji</b>			
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	50 dni						
10.	Warunki przechowywania	Temperatura w zakresie 1- 8°C.						
11.	Sposób pakowania	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	1323kJ/318kcal					
		tłuszcz w tym kwasy nasycone	24 g 16 g				±20% ±20%	
		węglowodany w tym cukry	0,6 g 0,6 g				±2g ±2g	
		białko	25 g				±20%	
		sól	1,0 g				±0,375g	

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 KIEROWNIK PRODUKCJI <i>Marzena Sobolewska</i> Marzena Sobolewska