

Lactic Butter in Block

Typ produktu / Type of product:

Zawartość tłuszczu mlecznego / Milk-fat content:

Opis produktu / Product description:

MASŁO UKWASZONE BLOK / LACTIC BUTTER IN BLOCK

82 %

Masło ukwaszone powstaje w procesie ciągłego zmaśniania, gdzie obniżenie pH następuje metodą NIZO poprzez dodatek sfermentowanego serum mleka, który jest źródłem naturalnego kwasu mlekowego. / Lactic butter is made through continuous churning process, where lowering of the pH is followed by the addition of fermented milk serum (the source of natural lactic acid) by NIZO method.

1. Wartość odżywcza / Nutrition value / 100 g

Wartość energetyczna / Energy	3063 kJ / 745 kcal
Tłuszcz / Fat	82 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturates	57 g
Węglowodany / Carbohydrate	1,0 g
w tym cukry / of which sugars	0,7 g
Białko / Protein	0,7 g
Sól / Salt	0 g

2. Ocena organoleptyczna / Organoleptic features

Wygląd / Appearance	Opakowanie bezpośrednie nieuszkodzone, barwa jednolita, kremowa. / Direct package should not be damaged, uniform creamy colour.
Smak i zapach / Taste and smell	Czysty, lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy / Pure, light aftertaste of pasteurization, lightly fatty taste.
Konsystencja / Consistency	Jednolita, zwarta, smarowna / Uniform, compact, spreadable.

3. Parametry fizykochemiczne / Physical and chemical parameters

Parametr / Parameter	Limit	Metodyka badań / test method
Woda / Moisture (%)	Max 16	PN-EN ISO 3727-1
Tłuszcz / Fat (%)	Min 82	PN-EN ISO 3727-3
Sucha masa beztłuszczowa / Non-fat dry matter (%)	Max 2	PN-EN ISO 3727-2
pH	4,5 – 5,2	pHmetr / pHmeter
Skuteczność pasteryzacji / Pasteurisation efficiency	Skuteczna / Effective	PN-80/A86207
WKT / FFA (%)	Max 0,4	PN-EN ISO 660
Pestycydy / Pesticide residues	Wg Rozporządzenia wraz ze zmianami / According to Regulatory with changes (WE) (EC) 396/2005	
Metale ciężkie / Heavy metals	Wg Rozporządzenia wraz ze zmianami / According to Regulatory with changes (UE) (EU) 2023/915	
Aflatoksyna M1 / Aflatoxin M1		
Dioksyny i PCB (pg/g tłuszczu) / Dioxins and PCBs (pg/g fat) (WHO-PCDD/F-TEQ I PCDD/F-PCB-TEQ, ICES-6)		
Benz(o)apiren, suma WWA/Benzo(a)pyrene, sum of WWA (µg/kg)		
Radioaktywność (Cs-137, Cs-134, Sr-90)/Radioactivity (Cs-137, Cs-134, Sr-90)	Zgodnie z wymaganiami klienta / According to clients requirements.	
Czystość tłuszczu mlecznego / Milk fat purity	Wg PN-EN ISO 17678	

4. Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters

Parametr / Parameter	Limit	Metodyka badań / test method
Drożdże i pleśnie (jtk/g) / Yeasts and moulds (cfu/g)	≤ 50	PN-ISO 21527-1
Escherichia Coli (jtk/g) (cfu/g)	< 10	PN-ISO 16649-2:2004
Listeria monocytogenes w 25g (in 25g)	Nieobecna / Negative	PN-EN ISO 11290-1:2017
Salmonella (w 25g) (in 25g)	Nieobecna / Negative	PN EN ISO 6579-1:2017

5. Pakowanie / Packaging

Rodzaj opakowania / Type of packaging	Karton, wyścielany niebieskim workiem (PE), z etykietą. / Carton lined with blue sack (PE) with label.
Masa netto / Weight net (kg)	-> 25 / 10
Ilość szt kartonów na palecie / Number of cartons per pallet	Zgodnie z wymaganiami klienta / According to clients requirements.
Oznakowanie / Labelling	Oznakowanie zgodne z obowiązującym prawodawstwem - (WE) 1169/2011 / Labeling according to valid legislation - (EC) 1169/2011.
Kodowanie / Code	Numer partii stanowi trzycyfrowy kod (XXX) / batch numer is in form of a three-digit code (XXX).
Weterynaryjny numer identyfikacyjny / Veterinary Factory Code	PL 06111601 WE

6. Data minimalnej trwałości i warunki przechowywania / The date of minimum durability and storage conditions

Data minimalnej trwałości / The date of minimum durability	Poniżej 8°C: 80 dni. / Below 8°C: 80 days Poniżej -18°C: 18 miesięcy / Below -18°C: 18 months. Masło należy skierować do zamrożenia w ciągu maksymalnie 18 dni od daty produkcji. Po rozmrożeniu: spożyć w ciągu 65 dni od daty rozmrożenia, jednak data minimalnej trwałości po rozmrożeniu, nie może być dłuższa niż data minimalnej trwałości dla masła zamrożonego. / Butter should be sent for freezing within a maximum of 18 days from the date of production. After defrosting: consume within 65 days from the defrosting date, however, the date of minimum durability after defrosting cannot be longer than the date of minimum durability for frozen butter.
Warunki przechowywania / Storage conditions	Poniżej +8°C / -18°C. Chronić przed światłem. / Below +8°C / -18°C. Protect from light.
Warunki transportu / Transport conditions	Temperatura transportu max 6°C lub min -18°C. Środki przeznaczone do transportu żywności, zapewniające wymagane warunki temperatury, zabezpieczające przed uszkodzeniami, szkodnikami, wpływami środowiska. / Transport temperature max 6°C or below -18°C, means of transport are approved for transport of food, protecting products against damage, pest and environmental influence.

7. Alergeny / Allergens - (WE) (EC) 1169 /2011

Produkt wyprodukowany z MLEKA (zawiera laktozę). / Product produced from MILK (including lactose).
--

8. GMO - (WE) (EC) 1829/2003, (WE) (EC) 1830/2003

Produkt nie jest modyfikowany genetycznie ani nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie (GMO). / Product isn't genetically modified and doesn't contain genetically modified ingredients (GMO).

9. Certyfikowane systemy / Certifications

IFS Food. Produkt wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Unii Europejskiej. / Product manufactured according to the European Union requirements.

10. Jonizacja / Ionisation

Produkt nie jest poddawany jonizacji. / Product is not treated with ionisation.

Specyfikacja stworzona przez dział jakości. Dokument ten ważny jest bez podpisu i zastępuje poprzednie edycje.

Specification has been composed by the quality department. This document is valid without signature and replaces previous editions.