



## Masło EXTRA w bloku

1. SUROWIEC - produkt otrzymywany ze śmietanki pasteryzowanej nie ukwaszonej

### 2. OPIS OGRANOLEPTYCZNY

Cechy sensoryczne	Bryła w kształcie prostopadłościanu starannie uformowana, barwa jednolita, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni, konsystencja zwarta, jednolita, smarowna, smak i zapach czysty, mlekowy do lekko kwaśnego
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3. WYMAGANIA FIZYCZNE/CHEMICZNE

Zawartość wody	Max 16%
Zawartość tłuszczu	Min 82%
pH plazmy masła	4,5 - 6,9
Kwasowość tłuszczu, stopnie kwasowości	Max 2
Skuteczność pasteryzacji	Dodatnia
Zawartość antybiotyków i substancji hamujących	Nieobecne

### 4. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE

Pleśnie	Max 100 jtk / g
Drożdże	Max 300 jtk / g
Enterobacteriaceae	Max 10 jtk / g
E. coli	Nieobecne g
Staphylococcus aureus	Max 100 / g
Salmonella	Nieobecna 25 g
Listeria monocytogenes	Nieobecna w 25 g

### 5. STATUS ŻYWNOŚCI GENETYCZNIE MODYFIKOWANEJ

Zgodnie z bieżącymi przepisami europejskimi (Przepisy 1820/2003 i 1830/2003), dla tego materiału nie będzie potrzebna etykieta żywności modyfikowanej genetycznie.

Dopuszczalny poziom zanieczyszczeń: produkt nie zawiera ani nie jest wytwarzany ze składników genetycznie modyfikowanych

### 6. OKRES TRWAŁOŚCI 60 dni od daty produkcji

8. WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU Suche, czyste i przewiewne pomieszczenia, wolne od pleśni i obcych zapachów, temperatura nie wyższa niż 10° C

### 7. SKAŻENIA

- pestycydy, metale ciężkie, PCB oraz aflatoksyny M1 – w zgodzie z dyrektywami Unii na temat produktów żywnościowych

### 8. ALERGENY - laktoza, białka mleka

9. OPAKOWANIE - Karton z tektury z wkładką polietylenową, masa netto 25 kg