

KSIĘGA HACCP	Strona 39 z 73
	WYDANIE IV Data obowiązywania 18.03.2013

VIII.11. KARTA SPECYFIKACJI SUROWCA MLEKO

Producent/Dostawca	
Wygląd	Wolny od zanieczyszczeń
Barwa	Biała do kremowej
Konsystencja	Płynna
Zapach	Swoisty dla mleka, świeży, niedopuszczalny zapach obcy oraz zapach inny nie swoisty
Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne
Wymagania pozostałe	
Pakowanie	Opakowania plastikowe dopuszczone przez PZH
Oznakowanie	Każde opakowanie powinno mieć etykietę zawierającą co najmniej następujące dane: a) Nazwę produktu b) Nazwę i adres producenta c) Handlowy Numer Identyfikacyjny – numer partii d) Masę netto e) Datę produkcji lub datę przydatności do spożycia
Przechowywanie	W pomieszczeniach chłodzonych o temperaturze od +1°C do +4°C
Transport	Wg PN-A-82120:1994
Okres przydatności do spożycia	Wg oznakowania towaru
Przeznaczenie konsumenckie	Dla wszystkich grup konsumenckich do spożycia po przegotowaniu, z wyjątkiem niemowląt.



**VIII.13. KARTA CHARAKTERYSTYKI SUROWCA
ŚMIETANKA**

Wymagania ogólne	
Wygląd	Wolny od zanieczyszczeń
Barwa	Biała do kremowej
Konsystencja	Płynna
Zapach	Swoisty i charakterystyczny dla tych wyrobów, lekko fermentowany świeży, niedopuszczalny zapach obcy oraz zapach inny nie swoisty, zjełczały, stęchły, drożdżowy
Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne
Wymagania pozostałe	
Pakowanie	Opakowania plastikowe dopuszczone przez PZH
Oznakowanie	Każde opakowanie powinno mieć etykietę zawierającą co najmniej następujące dane: f) Nazwę produktu g) Nazwę i adres producenta h) Handlowy Numer Identyfikacyjny i) Masę netto j) Datę produkcji lub datę przydatności do spożycia
Przechowywanie	W pomieszczeniach chłodzonych o temperaturze od +1°C do +4°C
Transport	Wg PN-A-82120:1994
Okres przydatności do spożycia	Wg oznakowania towaru
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt gotowy do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumenckich, z wyjątkiem pacjentów na diecie niskotłuszczowej.



**VIII.12. KARTA CHARAKTERYSTYKI SUROWCA
ŚMIETANA**

Wymagania ogólne	
Wygląd	Wolny od zanieczyszczeń
Barwa	Biała do kremowej
Konsystencja	Płynna gęsta
Zapach	Swoisty i charakterystyczny dla tych wyrobów, lekko fermentowany świeży, niedopuszczalny zapach obcy oraz zapach inny nie swoisty, zjełczały, stęchły, drożdżowy
Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne
Wymagania pozostałe	
Pakowanie	Opakowania plastikowe dopuszczone przez PZH
Oznakowanie	Każde opakowanie powinno mieć etykietę zawierającą co najmniej następujące dane: a) Nazwę produktu b) Nazwę i adres producenta c) Handlowy Numer Identyfikacyjny d) Masę netto e) Datę produkcji lub datę przydatności do spożycia
Przechowywanie	W pomieszczeniach chłodzonych o temperaturze od +1°C do +4°C
Transport	Wg PN-A-82120:1994
Okres przydatności do spożycia	Wg oznakowania towaru
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt gotowy do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumenckich, z wyjątkiem pacjentów na diecie niskotłuszczowej.

KSIĘGA HACCP	Strona 43 z 73
	WYDANIE IV
	Data obowiązywania 18.03.2013

VIII. 15. KARTA CHARAKTERYSTYKI SUROWCA MASŁO

Wymagania ogólne	
Wygląd	Wolny od zanieczyszczeń lub pleśni
Barwa	Biała do kremowej
Konsystencja	Mazista stała, jednorodna, niezbyt wodnista, bez pęcherzyków powietrza
Zapach	Swoisty i charakterystyczny dla masła, przyjemny, świeży, niedopuszczalny zapach obcy oraz zapach inny nie swoisty, zjełczały, stęchły
Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne
Wymagania pozostałe	
Pakowanie	Papier przeznaczony do kontaktu z żywnością dopuszczony przez PZH
Oznakowanie	Każde opakowanie powinno mieć etykietę zawierającą co najmniej następujące dane: <ul style="list-style-type: none"> a) Nazwę produktu b) Nazwę i adres producenta c) Handlowy Numer Identyfikacyjny d) Numer normy e) Masę netto f) Datę produkcji lub datę przydatności do spożycia
Przechowywanie	W pomieszczeniach chłodzonych o temperaturze od +1°C do +4°C
Transport	Wg PN-A-82120:1994
Okres przydatności do spożycia	Wg oznakowania towaru
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt gotowy do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumenckich, z wyjątkiem pacjentów będących na diecie niskotłuszczowej.

**VIII. 14. KARTA CHARAKTERYSTYKI SUROWCA
SERA TWAROGOWEGO**

Cechy organoleptyczne – produkt o barwie białej do kremowej – jednolitej w całej masie, w smaku czystym, łagodnym, lekko kwaśny – swoisty dla twarogu tradycyjnego o konsystencji stałej lub pasty, jednolitej, bez grudek, lekko luźnej. Niedopuszczalny obcy zapach lub posmak – stęchły, drożdżowy, nieswoisty.

Skład surowcowy: mleko krowie pasteryzowane.

Cechy fizykochemiczne: zawartość tłuszczu min 10g w 100 g porcji, kwasowość 70 - 90 ° SH

Cechy mikrobiologiczne: pasteryzacja skuteczna

Przeznaczenie: - do bezpośredniego spożycia lub jako półprodukt do produkcji potraw dla wszystkich grup ludności z wyjątkiem dzieci do jednego roku życia oraz osób nie tolerujących białek mleka (skaza białkowa) i laktozy oraz będących na diecie niskotłuszczowej..

Wymagania jakościowe: trwałość 18 dni, kwasowość 70 do 90 ° SH, zawartość wody nie więcej niż 75 – 78%, zawartość tłuszczu 10%, bez zanieczyszczeń antybiotykami i innymi substancjami hamującymi, pasteryzacja skuteczna.

Warunki przechowywania: temperatura min. 1°C max. 6°C – w chłodni i od 2°C do 8°C - w SIECI handlowej, zabezpieczone przed bezpośrednim działaniem słońca. Po otwarciu opakowania twaróg powinien być spożyty w możliwie najkrótszym czasie.

Opis procesu technologicznego: twaróg tradycyjny (kwasowy) produkowany jest z wyselekcjonowanego, znormalizowanego mleka kotłowego, poddanego procesowi pasteryzacji i homogenizacji, a następnie ukwaszonego czystymi kulturami mleczarskimi o własnościach aromatyzujących. Otrzymany skrzep po podgrzaniu ukwaszonego mleka poddaje się krojeniu, formowaniu, odciekaniu i prasowaniu, po wychłodzeniu pakowany jest próżniowo w folię termokurczliwą, zapakowany w opakowania zbiorcze.

Opakowanie: produkujemy twaróg w dwóch postaciach handlowych; jako krajanka i twaróg mielony. W przypadku krajanki opakowaniem jest hermetyczny, barierowy worek foliowy, z którego usunięto powietrze i zamknięto poprzez zgrzewanie. Opakowanie zbiorcze stanowią bezprzegrodowe pojemniki mleczarskie. Dla twarogu mielonego opakowanie jednostkowe stanowi wiaderko plastikowe o pojemności 1, 3, 5 lub 10 kg – zamknięte wiekiem zaopatrzoną w piombę.

Oznakowanie – opakowania jednostkowe i zbiorcze są znakowane etykietą zawierającą: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, składniki, wartość odżywczą i energetyczną 100 gramowej porcji produktu, okres trwałości, zawartość netto i warunki przechowywania oraz Znak Identyfikacji Weterynaryjnej .

Transport właściwe warunki transportu zapewnia zewnętrzne przedsiębiorstwo przewozowe u którego Nasz Zakład obwarował i każdorazowo monitoruje warunki dostawy, gdzie temperatura powierzchni transportowej wynosi pomiędzy +1 do +6°C oraz środek transportu spełnia wymagania sanitarne. Dodatkowo ładunek powinien być zabezpieczony przed uszkodzeniem oraz szkodliwym działaniem warunków atmosferycznych.

KSIĘGA HACCP	Strona 44 z 73
	WYDANIE IV
	Data obowiązywania 18.03.2013

VIII.16. KARTA CHARAKTERYSTYKI SUROWCA JOGURT I KEFIR

Wymagania ogólne	
Wygląd	Wolny od zanieczyszczeń
Barwa	Biała do kremowej
Konsystencja	Płynna
Zapach	Swoisty i charakterystyczny dla tych wyrobów, lekko fermentowany świeży, niedopuszczalny zapach obcy oraz zapach inny nie swoisty, zjełczały, stęchły, drożdżowy
Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne
Wymagania pozostałe	
Pakowanie	Opakowania plastikowe dopuszczone przez PZH
Oznakowanie	Każde opakowanie powinno mieć etykietę zawierającą co najmniej następujące dane: k) Nazwę produktu l) Nazwę i adres producenta m) Handlowy Numer Identyfikacyjny n) Masę netto o) Datę produkcji lub datę przydatności do spożycia
Przechowywanie	W pomieszczeniach chłodzonych o temperaturze od +1°C do +4°C
Transport	Wg PN-A-82120:1994
Okres przydatności do spożycia	Wg oznakowania towaru
Przeznaczenie konsumenckie	Produkt gotowy do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumenckich, z wyjątkiem niemowląt.