
 SM "MLEKPOL"	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Tilsiter cheese</b>		<b>No.: SE-039.1</b>
	Edition number: 3	Page 1 of 2	

<b>Sign of the plant</b> K	<b>Producer:</b> Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie, Oddział Zakład Produkcji Mleczarskiej w Kolnie, ul. Mickiewicza 34, 18-500 Kolno	<b>Veterinary number:</b> PL 20061601 WE	<b>Country of origin:</b> Poland
-------------------------------	---	---	-------------------------------------

<b>Article description</b>	Rennet ripening cheese obtained from pasteurized milk with a standardized fat content by the introduction of additives, milk bacterial cultures, rennet, suitable curd treatment, separation of whey, forming, pressing, salting in brine and ripening (min. 3 weeks)	<b>Ingredients</b>	Milk, salt, milk bacterial cultures, stabilizer: calcium chloride, dye: annatto
<b>Usage</b>	For direct consumption and as a semi-finished product for the food industry.		
<b>Allergens</b>	In accordance with EU Regulation No. 1169/2011: milk, including lactose.		
<b>GMO</b>	The above mentioned product in accordance with EC Regulations 1829/2003; EC 1830/2003 does not include: - Genetically modified organisms, - derivatives of GMOs, - products created on the basis of genetically modified organisms.  Milk from cows fed with GMO-free feeds.		
<b>Authenticity</b>	The basic ingredient of Tilsiter cheese is raw milk collected by the Dairy Cooperative only from the farms of the Cooperative members and located in Poland. The authenticity of the other components and additives is ensured through the declarations of Suppliers.		
<b>Ionizing radiation</b>	The product and any of its ingredients and additives have not been subjected into ionizing radiation.		
<b>Packaging in direct contact with product</b>	Compliant with EU Regulations.		

PARAMETER	ACCEPTABLE LEVEL	METHODOLOGY
Type	Tilsiter Cheese	-
Smell and taste	Spicy, from slightly acidic to acidic, clean.	Organoleptic assessment
Appearance	Block, slightly flattened and slightly convex sides, light imprints of forms and plastic bags are acceptable	
Colour	Uniform throughout the mass, from slightly yellow to yellow. The lighter colour under the rind is acceptable.	
Consistence and structure	Flexible pulp, slightly soft, homogeneous throughout the mass, slightly sticky or hard is acceptable	
Meshes	Numerous intergranular meshes, flattened. Meshes size - from small grain of barley to a small plum pit.	
Moisture, %	max. 45	
Fat content, %	min. 25	According to the operating manual or MB-DL-36
Fat in dry matter, %	min. 45	On the basis of calculations
Salt, %	max. 2.2	According to the operating manual of the device or MB-DL-38

PARAMETER	MAX. ACCEPTABLE LEVEL	METHODOLOGY	PARAMETER	MAX. ACCEPTABLE LEVEL	METHODOLOGY	
Coagulase-positive Staphylococci, cfu/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	PN EN-ISO 6888-1 or PN EN-ISO 6888-2	DIOXINS (raw milk)	Total pg/g of fat WHO-PCDD / F-TEQ	2,5	According to the EC No 1881/2006
				Total pg/g of fat WHO-PCDD / F-PCB-TEQ	5,5	
				Total ng/g of fat PCB28, PCB52, PCB101, PCB 138, PCB153, PCB180	40	
Listeria monocytogenes	Products placed on the market during the shelf-life  Until the food has left the immediate control of the food sector, which is a manufacturer of the food	m = M = 100 cfu/g c = 0, n = 5	EN/ISO 11290-2	Organochlorine and organophosphorus pesticides		According to the EC No 396/2005
				Aflatoxin M1, µg/kg (raw milk)	0,05	According to the EC No 1881/2006
				Lead, mg/kg (raw milk)	0,02	
				Melamine, mg/kg	2,5	
	Absent in 25 g	EN/ISO 11290-1				

 SM "MLEKPOL"	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Tilsiter cheese</b>		<b>No.: SE-039.1</b>
	Edition number: 3	Page 2 of 2	

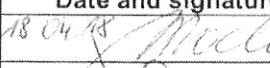
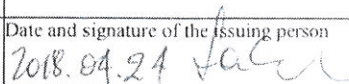
Means of transport	In accordance with applicable law
Marking	In accordance with EU Regulation No 1169/2011 Marking of expiry date: Best before. dd.mm.yyyy
Food law aspects	The finished product has been produced in accordance with the requirements of the national and EU law.
Shelf life and storage conditions	90 days from the date of introduction to trading at temperature from 0 °C to + 10 °C (from 0°C to plus10°C).
	Store in a dry, clean, well-ventilated place, free from foreign odors, protected from pests, at temperature from 0°C to +10°C (from 0°C to plus10°C).

Single packaging type Net weight / capacity [kg/l]	Blue or red heat-shrinkable foil ( 7,8 kg) or green heat-shrinkable foil with <i>Mlekpól</i> logo ( 2,6 kg)	
	about 7,8 kg	about 2,6 kg
Dimensions of single pack. (length, width, height [mm])	about 735x100x100	about 245x100x100
Collective packaging type Net weight / capacity [kg/l]	Cardboard carton	
	about 15,6 kg	about 10,5 kg
Dimensions of collective packaging (length, width, height [mm])	about 730 x 225 x 115	about 440 x 265 x 107
Number of single packagings in collective packaging	2	4
Number of single packagings per layer	10	20
Number of single packagings per pallet	70	200
Number of collective packagings per layer	5	5
Number of collective packagings per pallet	35	50
Net weight /capacity on pallet [kg/l]	about 550 kg	about 530 kg
Maximum number of layers per pallet	7	10
Dimensions of the pallet with the goods (length, width, height [m])	1,2x0,8x1,02	1,2x0,8x1,25

**Nutritional value**

The declared values shall be average values agree with EU Regulation No. 1169/2011

Nutritional value in 100 g			
Energy value	Nutritional elements Tolerance limits according to EU guidelines	1441 kJ /347 kcal	Derived from the data source
Fat		27 g	According to the operating manual or MB-DL-36
of which saturated fatty acids		17 g	ISO 15885
Carbohydrates		0 g	Derived from the data source
of which sugars		0 g	
Protein		26 g	According to the operating manual of the device or PN-EN ISO 8968-3
Salt		1,8 g	Derived from the data source

Name and Surname	Function	Date and signature	Agreed with: DL, DN, DS, KLL, KWD, KTK.
Developed: Marta Loch	Quality Coordinator	18.04.18 	Date and signature of the issuing person 2018.04.24 
Approved: Miroslaw Borawski	Director of the Production Plant in Kolno		



ОДО «Рожищенский сырзавод»	Б-7.3.3.2	Страница 1
	Спецификация готовой продукции	Страниц 3 Редакция 2-2018

## 1. Описание продукта

Название продукта: масло сладкосливочное крестьянское 73,0% жира, фасованое ТУУ 10,5-35438742-007:2014

Генетически модифицированные организмы отсутствуют

## 2. Ингредиенты

Натуральные пастеризованные сливки

## 3. Органолептические характеристики

Название продукта: Масло сладкосливочное	<b>Внешний вид</b> : поверхность на разрезе слегка матовая с наличием одиночных мельчайших капель влаги размером до 1 мм. <b>Вкус и запах</b> : чистый сливочный. <b>Консистенция</b> : однородная, пластичная, плотная. <b>Цвет</b> : от слабо-желтого до желтого, равномерный по всей массе.
---	---

## 4. Физико-химические показатели

Показатели	Единицы измерения.	Значение	Допустимые отклонения	Метод определения
Массовая доля жира	%	не менее 73,0	-	ГОСТ 5867
Титруемая кислотность плазмы (в пересчете на NaOH)	%	не более 0,23	-	ГОСТ 3624
Активная кислотность плазмы	ед рН	не менее 6,25	-	ГОСТ 3624
Кислотность жировой фазы	°К	не более 2,5	-	ГОСТ 3624

## 5. Микробиологические характеристики

Показатели	Единицы измерения.	Значение	Допустимые отклонения	Метод определения
БГКП (колиформы)	В 0,01г	не допускается	-	ГОСТ 9225 или ДСТУ IDF 73А
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	КОЕ/г не более	$1 \times 10^5$	-	ДСТУ IDF 73А ДСТУ IDF 100В
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода Salmonella	В 25г	не допускаеся	-	В соответствии с ДСТУ IDF 93А

ОДО «Рожищенский сырзавод»	Б-7.3.3.2	Страница 2
	Спецификация готовой продукции	Страниц 3 Редакция 2-2018

Stafilococcus aureus	В 1 г	не допускается		ГОСТ 30347
Listeria monocytogenes	В 25г	не допускается	-	ДСТУ ISO 11290-1,
Дрожжи, плесневые грибы	КОЕ/г	100 в сумме	-	ГОСТ 10444.12

## 6. Показатели безопасности

### Токсичные элементы

Показатели	Единицы измерения	Значение	Допустимые отклонения	Метод определения
Свинец	мг/кг	не более 0,1	-	ГОСТ 26932
Кадмий	мг/кг	не более 0,03	-	ГОСТ 26933
Мишьяк	мг/кг	не более 0,1	-	ГОСТ 26930
Ртуть	мг/кг	не более 0,03	-	ГОСТ 26927
Медь	мг/кг	не более 0,5	-	ГОСТ 26931
Цинк	мг/кг	не более 5,0	-	ГОСТ 26934
Железо	мг/кг	не более 5,0	-	ГОСТ 26928

### Микотоксины

Показатели	Единицы измерения.	Значение	Допустимые отклонения	Метод определения
Афлатоксин В1	мг/кг	не более 0,001	-	МВ 4082
Афлатоксин М1	мг/кг	не более 0,0005	-	МВ 4082

### Радионуклиды

Показатели	Единицы измерения.	Значение	Допустимые отклонения	Метод определения
Удельная активность Cs-137	Бк/кг	не более 100	-	МИ ГАММА 2003
Удельная активность Sr-90	Бк/кг	не более 20	-	МИ БЕТА 2004

### Пестициды

Показатели	Единицы измерения.	Значение	Допустимые отклонения	Метод определения
ГХЦГ(гамма-изомеры)	мг/кг	не более 0,2	-	РИФ 5.4-01
Карбофос	мг/кг	не допускается	-	МВ 3222-85
Хлорофос	мг/кг	не допускается	-	МВ 3222-85
Метафос	мг/кг	не допускается	-	МВ 3222-85
ДДТ	мг/кг	не более 1,0	-	РИФ 5.4-01

ОДО «Рожищенский сырзавод»	Б-7.3.3.2	Страница 3
	Спецификация готовой продукции	Страниц 3 Редакция 2-2018

## 7. Аллергены (в соответствии с директивой 2003/89 ЕС)

Продукт содержит следующие аллергены

Аллерген в составе продукта (белок лактоглобулин (А и В))

## 8. Маркировка

На каждом ящике из гофрокартона наклеена этикетка с указанием:

- наименование предприятия-изготовителя
- наименование продукта
- дата изготовления
- номер партии
- номер ящика
- масса нетто, кг
- пищевая и энергетическая ценность
- обозначение нормативного документа
- конечной даты потребления или дата изготовления и срок годности
- условия хранения

## 9. Упаковка, хранение и транспортировка

Упаковка	еколин,
Хранение	При относительной влажности воздуха не более 80% и при температуре от минус 18°C до 0°C
Транспортировка	В охлаждаемых транспортных средствах, обеспечивающих сохранение качества продукции с соблюдением норм и правил перевозок скоропортящихся грузов

## 10. Срок хранения

- 0°C до 4°C – не более 2 месяцев;
- 5 °C до 0°C – не более 3 месяцев;
- 11 °C до - 6°C – не более 9 месяцев


## 11. Пищевая и энергетическая ценность

Наименование продукта	Белки, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность в 100г продукта, кКал (кДж)
Масло экстра	0,8	1,3	665 (2782)

Начальник производственной лаборатории



Г.П.Смурыгина

 SM „MLEKPOL”	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>		<b>No: SE-001</b>
	<b>Dutch type cheese</b>		
Edition number: 3	Page 1 of 3	Number of copy: ...	


V-production version

Sign of the plant	Producer:	Veterinary number:	Country of origin:
M	Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie, Oddział Zakład Produkcji Mleczarskiej w Mrągowie ul. Kormoranów 1, 11-700 Mrągowo	PL 28101601 WE	Poland
D	Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie, Oddział Zakład Produkcji Mleczarskiej w Dąbrowie Białostockiej ul. 3-go Maja 39, 16-200 Dąbrowa Białostocka	PL 20111601 WE	
U	Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Grajewie, Oddział Zakład Produkcji Mleczarskiej w Suwałkach, ul. Wojska Polskiego 110c 16-400 Suwałki	PL 20631601 WE	

Article description	Ingredients	
	Rennet ripening cheese obtained from pasteurized milk, with a standardized fat content by introduction of additives, milk bacterial cultures, rennet addition, suitable curd treatment, separation of whey, forming, pressing, salting in brine, packaging and ripening- min. 3 weeks	V1
V2		Milk, salt, milk bacterial cultures, stabilizer: calcium chloride.
<b>Usage</b>	For direct consumption and as a semi-finished product for the food industry.	
<b>Allergens</b>	In accordance with EU Regulation No. 1169/2011: milk, including lactose.	
<b>GMO</b>	The above mentioned product in accordance with EC Regulations 1829/2003; EC 1830/2003 does not include: - Genetically modified organisms, - derivatives of GMOs, - products created on the basis of genetically modified organisms.  Milk from cows fed with GMO-free feeds.	
<b>Authenticity</b>	The basic ingredient of the Dutch type cheese is raw milk collected by the Dairy Cooperative only from the farms of the Cooperative members and located in Poland. The authenticity of the other components and additives is ensured through the declarations of Suppliers.	
<b>Ionizing radiation</b>	The product and any of its ingredients and additives have not been subjected into ionizing radiation.	
<b>Packaging in direct contact with product</b>	Compliant with EU Regulations.	

PARAMETER	ACCEPTABLE LEVEL	METHODOLOGY
Type	Dutch type cheese	-
Smell and taste	Mild, aromatic, pasteurization aftertaste, slightly sour, slightly spicy in older cheeses	Organoleptic assessment
Appearance	Block with slightly flattened and slightly convex sides, light imprint of forms and plastic bags is acceptable	
Colour	Uniform throughout the mass, from slightly yellow to yellow.	
Consistence and structure	Flexible, slightly soft, homogeneous, slightly hard is acceptable. From slightly soft to soft, homogenous.	
Meshes	Few meshes or lack of them, round and oval, size from pin-head to rice or bean seeds, jagged or small meshes under the rind, occurrence in agglomeration is acceptable.	
Moisture, %	max. 44	According to the operating manual of the device or MB-DL-37
Fat in dry matter, %	min. 45	min. 48 On the basis of calculations

PARAMETER	MAX. ACCEPTABLE LEVEL	METHODOLOGY	PARAMETER	MAX. ACCEPTABLE LEVEL	METHODOLOGY
Staphylococcus coagulase -- positive, cfu/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	PN EN-ISO 6888-1 or PN EN-ISO 6888-2	DIOXINS (raw milk)	Total pg/g of fat WHO-PCDD / F-TEQ	2,5
Listeria monocytogenes	Products placed on the market during the shelf-life  Before the food has left the immediate control of the food sector, which is a manufacturer of the food	m = M -100 cfu/g c = 0, n = 5		EN/ISO 11290-2	Total ng/g of fat WHO-PCDD / F-PCB-TEQ
			Total ng/g of fat PCB28, PCB52, PCB101, PCB 138, PCB153, PCB18		40
			Organochlorine and organophosphorus pesticides		According to the EC No 396/2005
			Aflatoxin M1 µg/kg (raw milk)		0,05
				Lead mg/kg (raw milk)	0,02
				Melamine, mg/ kg	2,5

 SM„MLEKPOL”	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>  <b>Dutch type cheese</b>		<b>No: SE-001</b>
	Edition number: 3	Page 3 of 3	Number of copy: ...

Nutritional value  
The declared values shall be average values agree with EU Regulation No 1169/2011

Nutritional value in 100 g				
Fat in dry matter, %		min. 45 %	min. 48 %	-
Energy value	Nutritional elements Tolerance limits according to EU guidelines	1441 kJ / 347 kcal	1461 kJ / 352 kcal	Derived from the data source
Fat		27 g	28 g	According to the operating manual or MB-DI-36
of which saturated fatty acids		17 g	18 g	ISO 15885
Carbohydrates		0 g	0 g	Derived from the data source
of which sugars		0 g	0 g	
Protein		26 g	25 g	According to the operating manual of the device or PN-EN ISO 8968-3
Salt		1,3 g	1,3 g	Derived from the data source

Name and Surname	Function	Date and signature	Agreed with: DS, DN, DL, MLL, DTK, SLL, MKP, MPS.
Developed: Justyna Karwowska	Quality Control Specialist	12.03.2019 <i>Justyna Karwowska</i>	
Approved by: Slawomir Olszewski	V-cc President of the Board for Technology and Production	12.03.2019 <i>Slawomir Olszewski</i>	

