

	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU / PRODUCT SPECIFICATION</b>  <i>MASŁO EXTRA / SWEET CREAM BUTTER</i>	Data wydania: 19.10.2022 r.
		Wydanie: 01
		Strona: 1/1

Barwa jednolita, kremowa. Zapach czysty, lekki posmak pasteryzacji, smak lekko tłuszczowy.  
 Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna.  
 Uniform creamy color. Smell pure, light aftertaste of pasteurization, lightly fatty taste.  
 Consistency uniform, compact, spreadable.

Parametr / Parameter	Wartość / Value
Tłuszcz / Total fat	min 82 %
Woda / Moisture	max 16%
Sucha masa beztłuszczowa / Non-fat dry matter	max 2
pH	5,8 – 6,9
Wolne kwasy tłuszczowe / FFA	max 0,4
Bakterie z grupy coli / Coliforms	nieobecne w / absent in 1 g
E. Coli	max 10 jtk/g / cfu/g
Drożdże i pleśnie / Yeasts and moulds	max 50 jtk/g / cfu/g
Listeria Monocytogenes	nieobecna w / negative in 25 g
Salmonella	nieobecna w / negative in 25 g
Temperatura przechowywania / Storage temperature	świeże / fresh: +2 – +6°C mrożone / frozen: -18°C
Alergeny / Allergens	produkt zawiera mleko i jego pochodne, łącznie z laktozą / the product contains milk and its derivatives, including lactose
GMO	nieobecne / absent