


**Serwatka słodka 10-12% paszowa**

<b>Opis produktu</b>	Serwatka słodka pozyskiwana z w procesie produkcji sera, twarogu, kazeiny i w procesie produkcji poddana suszeniu rozpyłowemu.		
<b>Zastosowanie</b>	Produkcja pasz.		
<b>Własności organoleptyczne</b>	Postać	proszek sypki, dopuszczalne drobne grudki łatwo rozsypujące	
	Barwa	kremowa do żółtej	
	Zapach	charakterystyczny dla użytych składników	
	Smak	typowy dla użytych składników	
<b>Parametry fizyko-chemiczne</b>	Białko w suchej masie	%	min 10
	Laktoza	%	min 70
	Popiół	%	max 8
	Wilgotność	%	max 4
	Cząstki przypalone	dysk	A lub B
	Salmonella	/25g	nieobecna
	Antybiotyki i inhibitory		niedopuszczalne
	Zanieczyszczenia mechaniczne		niedopuszczalne
	Metale ciężkie, dioksyny		zgodna z obowiązującym prawem paszowym
<b>Okres przydatności</b>	18 miesięcy od daty produkcji.		
<b>Pochodzenie</b>	Unia Europejska.		
<b>Alergeny</b>	Produkt zawiera alergen(y): <b>mleko i jego składnik(i)</b> wymienione w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.X.2011 r. wraz z późniejszymi zmianami.		
<b>Zgodność</b>	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie (non-GMO).		
<b>Opakowania</b>	Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką polietylenową a 20 kg, paleta zbiorcza drewniana, worki w ilości 50 sztuk na palecie 1200x100, foliowane.		
<b>Magazynowanie</b>	Pomieszczenia magazynowe suche, czyste i wentylowane, przystosowane do magazynowania produktów paszowych. Temperatura przechowywania nie wyższa niż 35 °C i wilgotności względnej 75%.		
<b>Transport</b>	Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta i sucha, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.		

KONIEC DOKUMENTU

Opracował:	Grzegorz Zjawin	Podpis:	
Zatwierdził:	Mariusz Henzel	Podpis:	