

CREMAVELLO ITALIA 	DOKUMENTACJA HACCP		WERSJA I
	NR DOKUMENTU 2.1.3.A	TYTUŁ: OPIS PRODUKTU SER MOZZARELLA CREMAVELLO	NR EGZEMP. 1
		NADZÓR: ZESPÓŁ HACCP	Strona 1 z 2

Karta/Opis Produktu		
Nazwa produktu	Ser Mozzarella CREMAVELLO	
W grupie produktów	Blok, wiórki do pizzy , kostka	
Opis produktu	Ser podpuszczkowy, niedojrzewający, konfekcjonowany w formie bloków ok 3kg, wiórek do pizzy o średnicy 3mm oraz kostki 4mm x 4mm x 4mm.	
Zastosowanie	Produkt posiada szereg zastosowań:	
- w piekarnictwie:	Jako podstawowy składnik pizzy, bułek i zapiekanek.	
- w gastronomii:	Jako podstawowy element pizzy oraz dodatek do dań typu fast food.	
Składniki	MLEKO , sól, kultury bakterii mlecznych.	
Informacje dla alergików	Produkt wyprodukowany z MLEKA (zawiera laktozę).	
Wartość odżywcza w 100g	1222 kJ /294 kcal	
Wartość energetyczna	22 g	
Tłuszcz	14 g	
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0 g	
Węglowodany	0 g	
w tym cukry	24 g	
Białko	1 g	
Sól		
Ocena organoleptyczna		
- Wygląd	Barwa jednolita, biała do kremowej. Dopuszczalne międzyziarnowe, nieliczne oczka, wielkości ryżu do małego grochu.	
- Smak i zapach	Delikatny, łagodny, mleczny, lekko słony. Charakterystyczny dla sera Mozzarella.	
Parametry fizykochemiczne	Limit	Metodyka badań
- Woda	Max 52%	PN 73/786232
- Tłuszcz w suchej masie	Min 40%	PN 73/786232
- Sól	Max 1,2%	PN 73/786232
- Metale ciężkie	Wg. normy	Wg. Rozporządzenia wraz ze zmianami (WE)(EC) no 1881/2006

			AKTUALIZACJA – CO ROK	
OPRACOWAŁ:	SPRAWDZIŁ:	ZATWIERDZIŁ:	DATA	PODPIS
ZESPÓŁ HACCP	PRZEW. ZESP. HACCP	PREZES		
Data 11.12.2025	Data 11.12.2025	Data 11.12.2025	Data 11.12.2025	
PODPIS:				

CREMAVELLO ITALIA 	DOKUMENTACJA HACCP		WERSJA I
	NR DOKUMENTU 2.1.3.A	TYTUŁ: OPIS PRODUKTU SER MOZZARELLA CREMAVELLO	NR EGZEMP. 1
		NADZÓR: ZESPÓŁ HACCP	Strona 2 z 2

Parametry mikrobiologiczne - Gronkowce koagulazo-dodatnie (jtk/g) - Escherichia Coli (jtk/g) - Listeria monocytogenes (w 25g)	Limit m=10 M=100 n=5 c=2 jtk/g m=100 M=1000 n=5 c=2 jtk/g n=5 c=0 m,M= 100 jtk/g	Metodyka badań EN ISO 6888-2-2001 PN-ISO 16649-2:2004 PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005
Pakowanie i oznakowanie - Rodzaj opakowania - Masa netto - Etykietowanie	Wg. Normy (WE) (EC) 1169/2011: Opakowanie jednostkowe – folia barierowa PA/PE Opakowanie zbiorcze – karton wielowarstwowy Opakowanie transportowe – paleta, folia stretch Wg. wymagań klienta. Naklejona etykieta wg wzoru marki Cremavello. Etykietowanie zgodne z obowiązującym prawodawstwem.	
Data minimalnej trwałości i warunki przechowywania - Data minimalnej trwałości - Warunki przechowywania	35dni w przypadku wiórek i kostki , 60 dni na bloki. Przechowywać w czystym magazynie w temperaturze od 2 do 8°C. Temperatura transportu max 8°C, środki przeznaczone do transportu żywności, zapewniające wymagane warunki temperatury, zabezpieczające przed uszkodzeniami, szkodnikami, wpływami środowiska.	
GMO	Limit Produkt nie zawiera składników Modyfikowanych Genetycznie.	Metodyka badań (WE) (EC) 1829/2003 and (WE) (EC) 1830/2003:
Systemy zarządzania jakością	HACCP	Produkt wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Unii Europejskiej.
Pakowano	Polska	
Pochodzenie surowca	Unia Europejska	
Jonizacja	Produkt nie jest poddawany jonizacji.	
Informacje dodatkowe	Specyfikacja stworzona przez dział jakości. Dokument ten ważny jest bez podpisu i zastępuje poprzednie edycje. Produkt może występować również pod innymi nazwami handlowymi.	

			AKTUALIZACJA – CO ROK	
OPRACOWAŁ:	SPRAWDZIŁ:	ZATWIERDZIŁ:	DATA	PODPIS
ZESPÓŁ HACCP	PRZEW. ZESP. HACCP	PREZES		
Data 11.12.2025	Data 11.12.2025	Data 11.12.2025	Data 11.12.2025	
PODPIS:				