

Wymagania jakościowe

Jakość masła zgodna z obowiązującymi przepisami określającymi wymagania weterynaryjne, handlowe (w tym m.in. ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych) i przepisami wykonawczymi, bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz następującymi minimalnymi wymaganiami:

1. Wymagania ogólne:

Masło – produkt niesolony, wyprodukowany ze śmietanki otrzymanej z mleka krowiego.

2. Wymagania szczegółowe:

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Cecha	Wymagania i metoda badań
Wymagania organoleptyczne	
A. Wygląd, barwa,	Starannie uformowane, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha, barwa jednolita, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą barwę na powierzchni
B. Konsystencja	Jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą
C. Smak i zapach	Czysty, lekko kwaśny, mlekowy, lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy,
Wymagania fizykochemiczne	
Zawartość wody, % nie więcej niż	16 zgodnie z PN EN ISO 3727:1
Zawartość tłuszczu, % nie mniej niż	82 zgodnie z PN EN ISO 17189
Tłuszcz niemleczny	niewykrywalny w analizie triglicerydów
PH plazmy masła	4,5 ÷ 6,9 zgodnie z ISO 7238
Liczba nadtlenkowa (maks.)	0,3 meq tlenu /1 000 g tłuszczu zgodnie z ISO 3976
Zanieczyszczenia i pozostałości pestycydów	zgodnie z obowiązującym prawem

Wymagania mikrobiologiczne	
Obecność pałeczek Salmonella	nieobecna w 25g zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073 / 2005 z późn. zm. PN EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	n=5, c=0, 100 jtk/g - produkty wprowadzane do obrotu w ciągu okresu przydatności do spożycia, PN EN ISO 11290-2 n=5, c=0, nieobecne w 25 g – przed wyjściem spod bezpośredniej kontroli przedsiębiorstwa sektora spożywczego, które jest jego producentem, PN EN ISO 11290-1 zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073 / 2005 z późn.zm.
Obecność bakterii z grupy coli	n=5 c=2 m= 10 jtk/g M=100 jtk/g zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073 / 2005 z późn.zm. ISO 16649-1 lub 2

Masło mrożone jest opakowane oraz oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Gramatura masła - do 25 kg (netto).