

SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA PRODUKTU LAKTOZA PRODUCT QUALITY SPECIFICATION LACTOSE

Producent/ Producer:

Polmlek Sp. z o.o., ul. Hoża 51, 00-681 Warszawa, Zakład Mleczarski w Lidzbarku Warmińskim, ul. Topolowa 1, 11-100 Lidzbark Warmiński;

Opis produktu: monohydrat laktozy otrzymany w procesie suszenia wykryształizowanego permeatu z wyseparowanym roztworem macierzystym, poddanego płukaniu na wirówkach dekantacyjnych/
Product description: lactose monohydrate obtained in the process of drying crystallized permeate with separated mother solution, subjected to rinsing on decanter centrifuges.

CECHY ORGANOLEPTYCZNE/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

PARAMETR/ PARAMETER	NORMA/ STANDARD	CZĘSTOTLIWOŚĆ/ FREQUENCY
Barwa/ Colour	Biała, lekko kremowa do żółtej, jednolita/ White, creamy white to yellow, homogeneous.	Każda partia/ Each batch
Konsystencja, wygląd/ Consistency, appearance	Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się przy naciśnięciu/ Free-flowing homogeneous powder, slight clumping is acceptable if easily crumbles when pressed.	Każda partia/ Each batch
Smak/ Zapach/ Flavour /Odour	Lekko słodki, bez obcych posmaków i zapachów. / Slightly sweet, without any foreign tastes or odors.	Każda partia/ Each batch
Zanieczyszczenia mechaniczne/ Mechanical contamination	Niedopuszczalne Unacceptable	Każda partia/ Each batch

WŁAŚCIWOŚCI FIZYKOCHEMICZNE/ PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES

PARAMETR/ PARAMETER	NORMA/ STANDARD	METODA ANALIZY/ METHOD OF ANALYSIS	CZĘSTOTLIWOŚĆ/ FREQUENCY
Zawartość wody/ Moisture content	≤ 0,3 %	NIRS/ GEA NIRO No. A1c/	Każda partia/ Each batch
Cząstki przypalone według wzorca/ Scorched particles, according to the standard	A	ADPI	Każda partia/ Each batch
Zawartość białka (Nx6.38)/ Protein content	≤ 0,3 %	NIRS	Każda partia/ Each batch
Zawartość laktozy/ Lactose content	≥ 99 %	z wyliczenia/ calculation	Każda partia/ Each batch
Zawartość popiołu/ Ash content	< 0,3 %	NIRS/ AOAC 945.46	Raz w kwartał/ Once per quarter
pH	≥ 5,7	ADPI	Każda partia/ Each batch
* Dotyczy laktozy mielonej/ Applies to milled lactose	Mesh 100 minimum 75% przechodzi przez sito o rozmiarze 100 Mesh 200 minimum 75% przechodzi przez sito o rozmiarze 200/ For Mesh 100 a minimum 75% passes through the sieve mesh 100 For Mesh 200 a minimum 75% passes through the sieve mesh 200	Master Sizer/ Master Sizer analysis	Każda partia/ Each batch
Wielkość cząstek/ Particle size			
Pestycydy/ Pesticides	HCH 0,01/ DDT 0,02 mg/kg	analizy wykonywane w akredytowanym laboratorium zewnętrznym/ analyses performed in an accredited external laboratory	Raz w roku/ Once per year
Dioksyny i PCB/ Dioxins and PCB	WHO-PCDD/F-TEQ – 2,0 pg/g fat WHO-PCDD/F-PCB-TEQ – 4,0 pg/g fat PCBs (PCB28/PCD52/PCB101/PCB138/PCD153/PCB180) – 40 000 pg/g fat		Raz w roku/ Once per year
Radiologia/ Radiology	Cs 137 1000 Bq/kg Sr 90 125 Bq/kg		Raz w roku/ Once per year
Metale ciężkie/ Heavy metals	Pb < 0,02 mg/kg		Raz w roku/ Once per year
	As < 0,1 mg/kg		Raz w roku/ Once per year
	Hg < 0,01 mg/kg		Raz w roku/ Once per year



	Cd < 0,03 mg/kg		Raz w roku/ Once per year
Aflatoksyna M ₁ / Aflatoxine M ₁	Max 0,05 µg/kg		Raz w roku/ Once per year
Melamina/ Melamine	Max 2,5 mg/kg		Raz w roku/ Once per year

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego/
Commission Regulation (EU) No 37/2010 of 22 December 2009 on pharmacologically active substances and their classification regarding maximum residue limits in foodstuffs of animal origin;

Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006/
Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006;

Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG/
Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC;

Rozporządzenie Komisji (UE) 2018/73 z dnia 16 stycznia 2018 r. zmieniające załączniki II i III do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości związków rtęci w określonych produktach oraz na ich powierzchni/
Commission Regulation (EU) 2018/73 of 16 January 2018 amending Annexes II and III to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council as regards maximum residue levels for mercury compounds in or on certain products;

Rozporządzenie Rady (Euratom) 2016/52 z dnia 15 stycznia 2016 r. określające maksymalne dozwolone poziomy skażenia promieniotwórczego żywności i pasz po awarii jądrowej lub w innym przypadku zdarzenia radiacyjnego oraz uchylające rozporządzenie (Euratom) nr 3954/87 oraz rozporządzenia Komisji (Euratom) nr 944/89 i (Euratom) nr 770/90/
Council Regulation (Euratom) 2016/52 of 15 January 2016 laying down maximum permitted levels of radioactive contamination of food and feed following a nuclear accident or any other case of radiological emergency, and repealing Regulation (Euratom) No 3954/87 and Commission Regulations (Euratom) No 944/89 and (Euratom) No 770/90.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g NUTRITIONAL VALUE IN 100 g

PARAMETR/ PARAMETER	NORMA/ STANDARD
Wartość energetyczna kJ/kcal / Nutritional value kJ/kcal	1678 / 395
Tłuszcz w g/ Fat in g	0,1
w tym kwasy tłuszczowe nasycone w g/ including saturated fatty acids in g	< 0,1
Węglowodany w g/ Carbohydrates in g	99
w tym cukry w g/ including sugars in g	99
Białko w g/ Protein in g	< 0,5
Sól w g/ Salt in g	0,03

WŁAŚCIWOŚCI MIKROBIOLOGICZNE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

PARAMETR/ PARAMETER	NORMA/ STANDARD	METODA ANALIZY/ METHOD OF ANALYSIS	CZĘSTOTLIWOŚĆ/ FREQUENCY
Ogólna liczba drobnoustrojów/ Total Plate Count	≤ 1,0 x 10 ³ jtk (cfu)/g	PN-EN ISO 4833-1:2013-12	Każda partia/ Each batch
Enterobacteriaceae	n = 5, c = 0, m = M = 10 jtk (cfu)/g	PN-EN ISO 21528-2:2017-08	Każda partia/ Each batch
Drożdże i pleśnie/ Yeast and molds	n=5, m=100 jtk (cfu)/g	PN-EN ISO 6611:2007	Każda partia/ Each batch
Escherichia coli	not detected in 1 g	PN-ISO 7251:2006	Raz na kwartał/ Once per quarter
Gronkowiec koagulazo-dodatni/ Staphylococcus Coagulase positive	n = 5, c = 2 m = 10 jtk (cfu)/g, M = 100 jtk (cfu)/g	PN-EN ISO 6888 1:2001 +A1:2004	Raz na kwartał/ Once per quarter
Salmonella	n = 5, c = 0 nie wykryto w 25g/ not detected in 25 g	PN-EN ISO 6579-1:2017-04	Raz na kwartał/ Once per quarter
Listeria monocytogenes	n = 5, c = 0 nie wykryto w 25 g/ not detected in 25 g	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	Raz na kwartał/ Once per quarter

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych/
Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs;

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych/
Commission Regulation (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs;

Rozporządzenie Komisji (UE) 2024/2895 z dnia 20 listopada 2024 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do Listeria monocytogenes/
Commission Regulation (EU) 2024/2895 of 20 November 2024 amending Regulation (EC) No 2073/2005 as regards Listeria monocytogenes.

WARUNKI MAGAZYNOWANIA/ STORAGE PARAMETERS	
Warunki przechowywania oraz transport/ Storage and transport conditions	W suchych i przewiewnych magazynach na paletach drewnianych w temperaturze nie wyższej niż 25°C i wilgotności względnej powietrza nie wyższej niż 75%. Miejsce transportowe powinno być zabezpieczone nienasiąkliwym materiałem oddzielającym produkt gotowy od podłoża. W sytuacji narażenia na utratę optymalnych warunków (np. podczas transportu morskiego) zalecamy stosowanie pochłaniaczy wilgoci. Piętrowanie palet z produktem nie jest dopuszczalne. / In dry and ventilated store, on wooden pallets at the temperature not higher than 25°C and relative humidity 75%. Transport area should be secured with a non-absorbent material separating the product from the ground. In the situation of exposure to the loss of optimal conditions (e.g. during sea transport), we recommend the use of moisture absorbers. Do not stack (top load) pallets with product.
Okres przydatności od daty produkcji/ Shelf life from the date of production	24 miesiące/ 24 months.
POZOSTAŁE INFORMACJE/ OTHER INFORMATION	
Pakowanie/ Packaging	Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką polietylenową lub big-bagi 1000 kg/ Multi-ply paper bags with polyethylene liner or big bags of 1000 kg.
Numer Partii/ Batch number	Dzień roku/ Day of the year.
Oznakowanie/ Labelling	Nazwa produktu, nazwa i adres producenta, znak weterynaryjny, masa netto, nr. partii, data produkcji, termin przydatności, warunki przechowywania/ Product name, manufacturer's name and address, veterinary approval mark, net weight, batch number, production date, expiration date, storage conditions.
Przeznaczenie/ Intended use	Komponent wyrobów spożywczych, paszowych/ Component food and feed products.
Alergeny/ Allergens	Produkt zawiera mleko (w tym laktozę)/ The product contains milk (including lactose).
Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004/ Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004.	
GMO	Produkt nie zawiera składników GMO/ The product does not contain GMO ingredients.
Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy/ Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed; Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE/ Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC.	
Opracował/ Prepared by:	Maciej Kuszała – Technolog/Technologist
Zatwierdził/ Approved by:	Kinga Budna – Pełnomocnik Zarządu ds. Jakości/ Quality System Manager



GRUPA POLMLEK

Polmlek Sp. z o.o.

ul. Hoża 51, 00-681 Warszawa

NIP 951 20 53 010 KRS 0000122389

REGON 015203332 BDO-000026256

Kapitał zakładowy: PLN 9.020.000

Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy XII WG KRS

Zak. Prod.: ul. Topolowa 1, 11-100 Lidzbark Warmiński

Lidzbark Warmiński, 03.11.2025

Polmlek Sp. z o.o.
ul. Hoża 51, 00-681 Warszawa
Zakład Mleczarski
ul. Topolowa 1, 11-100 Lidzbark Warmiński
NIP: 951 20 53 010 REGON: 015203332
BDO: 0000 26256

Statement

Polmlek Sp. z o.o., ul. Hoża 51, 00-681 Warsaw, Poland hereby informs that the Dairy Plant in Lidzbark Warmiński, ul. Topolowa 1, 11-100 Lidzbark Warmiński, Poland specifies the particle size for unmilled Lactose as being within the range of 40 – 50 mesh.

Dyrektor
ds. Jakości
[Signature]
Andrzej Orłowski



LACPOL



CEKO

