

	PRODUCT SPECIFICATION	SP – 58
	CLARIFIED COLOSTRUM BUTTER	Version 5
	MASŁO KLAROWANE Z SIARY	Page 1/3
		Date: 24.03.2026
Prepared/Opracował	Manager of the IMS / Kierownik ds. ZSZ	Małgorzata Turowska
Approved/Zatwierdził	CEO/Prezes	Tomasz Stopa

1. PRODUCT DESCRIPTION/OPIS PRODUKTU

Clarified butter made from colostrum/Masło klarowane wyprodukowane z siary

2. APPLICATION/PRZEZNACZENIE

For further processing /Do dalszego przerobu

3. RAW MATERIAL/SUROWIEC

Fresh bovine colostrum/Świeża siara bydlęca

4. SENSORY CHARACTERISTIC/CECHY ORGANOLEPTYCZNE

Parameter	Description
Colour/Kolor	Yellow to dark yellow, uniform/Żółta do ciemnożółtej, jednolita
Smell/Zapach	Specific – buttery, free from foreign odours/Specyficzny dla masła, wolny od obcych zapachów
Taste/Smak	Intensevely creamy, buttery taste, clean, free from foreign taste/ Intensywnie kremowy, maślany smak, czysty bez obcych posmaków
Appearance/Wygląd	Homogeneous, spreadable consistency; allowed slightly hard/ Jednolita, smarowna konsystencja; dopuszcza się lekko twardą

5. PHYSICAL AND CHEMICAL PARAMETERS/PARAMETRY FIZYKOCHMICZNE

Parameter/Parametr	Value/Wartość	Test method/Metodyka badań
Fat/Tłuszcz	min 99,3 %	PN EN-ISO 3727-3:2005
Water/Woda	Max 0,5 %	PN EN- ISO 3727-1:2004

6. MICROBIOLOGICAL PARAMETERS/PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

Parameter/Parametr	Value/Wartość		Test method/Metodyka badań
	Target/Docelowe	Acceptable/Dopuszczalne	
Escherichia coli	m=M≤10 jtk/g	n=5; c=2; m=10 jtk/g; M=100 jtk/g	PN-ISO 4832:2007
Listeria monocytogenes	Abs/25 g n=5, c=0	Abs/25 g n=5, c=0	PN-EN ISO 11290-1:2017-07

7. REQUIREMENTS CONCERNING CONTAMINANTS/WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZANIECZYSZCZEŃ

Parameter/Parametr	Limits/Limity
Ionizing radiation/ Promieniowanie jonizujące	Product is not treated with ionising rays/Produkt nie jest poddawany promieniowaniu jonizującemu

8. ALLERGENS/ALERGENY

ALLERGENS/ALERGENY	Presence in the product/ Obecność w produkcie	Presence in the production line/ Obecność na linii produkcyjnej	Presence in the plant/ Obecność w zakładzie	Is the control measure implemented to avoid the risk of cross-contamination/ Czy wdrożono środki kontroli celem uniknięcia ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych
Cereals containing gluten (ie. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and product thereof/ Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Shellfish and products thereof/ Skorupiaki i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Eggs and products thereof/ Jaja i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Fish and products thereof/ Ryby i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Peanuts and products thereof/ Orzeszki ziemne i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Soy and products thereof/ Soja i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A

Milk and products thereof (including lactose)/ Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	YES/TAK	YES/TAK	YES/TAK	N/A
Nuts ie. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut and products thereof/Orzechy tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, fistaszek, orzech makadamia i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Celery and products thereof/ Seler zwyczajny i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Charlock and products thereof/ Gorzycza i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Sesame seeds and products thereof/ Nasiona sezamu i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂ / Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Lupin and products thereof/ Łubin i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Molluscs and products thereof/ Mięczaki i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A

9. NUTRITIONAL VALUE/WARTOŚĆ ODŻYWCZA

NUTRITIONAL VALUE IN 100 G/WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G	
Energy/Energia	3693 kJ/882 kcal
Protein/Białko	0,04 g
Carbohydrates/Węglowodany in which sugars/w tym cukry	0 g 0 g
Fat/Tłuszcz in which saturated/w tym kwasy tłuszczowe nasycone	99,5 g 71 g
Free fatty acids /Wolne kwasy tłuszczowe	1 mg
Cholesterol/Cholesterol	549 mg
Salt/Sól	0 g
VITAMINS/WITAMINY	
Vitamin A/Witamina A	43 mg/kg
Vitamin D/Witamina D	67 ug/kg
Vitamin E/Witamina E	60 mg/kg
Vitamin K1/Witamina K1	7,1 ug/100 g
Vitamin K2/Witamina K2	39,7 ug/100 g

10. FATTY ACIDS PROFILE /PROFIL KWASÓW TŁUSZCZOWYCH

Fatty acids /Kwasy tłuszczowe	Result/Wynik g/100 g fat	Fatty acids /Kwasy tłuszczowe	Result/Wynik g/100 g fat
C4:0 butyric acid/kwas masłowy	2,8±0,3	C18:3n4 octadecatrienic acid/kwas oktadekatrienowy	<0,1 (0,1±0,1)
C6:0 caproic acid/kwas kapronowy	1,4±0,1	C20:1 eicozenic acid/kwas eikozenowy	<0,1 (0,1±0,1)
C8:0 caprylic acid/kwas kaprylowy	0,5±0,1	C20:1 (sum)/(suma)	<0,1 (0,1±0,1)
C10:0 capric acid/kwas kaprynowy	1,3±0,1	C18:3n3 linolenic acid/kwas α-linolenowy	0,4±0,1
C11:0 undecylic acid/kwas undekanowy	<0,1 (0,1±0,1)	C18:3 sum/suma	0,4±0,1
C12:0 lauric acid/kwas laurynowy	2,1±0,2	C18:4n3 steridononic acid/kwas sterydonowy (SDA)	<0,1 (0,1±0,1)
C13:0 tridecanoic acid/kwas tridekanowy	<0,1 (0,1±0,1)	C20:2n-6 eicosadienic acid/kwas eikozadienowy	<0,1 (0,1±0,1)
C14:0 myristic acid/kwas mirystynowy	10,4±1,0	C22:0 behenic acid/kwas behenowy	<0,1 (0,1±0,1)
C14:1 myristoleic acid/kwas mirystoleinowy	0,7±0,1	C20:3n-6 dihomo- γ-linolenic acid(DGLA)/kwas dihomo-γ-linolenowy (DGLA)	0,2±0,1
C15:0 pentadecanoic acid/kwas pentadekanowy	0,7±0,1	C22:1n11 gadoleic acid/kwas gadoleinowy	<0,1 (0,1±0,1)
C15:1 cis-10-pentadecenowy	<0,1 (0,1±0,1)	C22:1n9 erucic acid/kwas erukowy	<0,1 (0,1±0,1)
C16:0 palmitic acid/kwas palmitynowy	34,8±3,5	C22:1 sum/suma	<0,1 (0,1±0,1)
C16:1n7 palmitoleic acid/kwas palmitoleinowy	2,4±0,3	C20:3 n-3 eicosatrienoic acid (ETE)/kwas eikozatrienowy (ETE)	<0,1 (0,1±0,1)
C16:1 sum/suma	2,4±0,3	C20:4n-6 arachidonic acid (ARA)/kwas arachidonowy	0,3±0,1

		(ARA)	
C17:0 margaric acid/kwas margarynowy	0,7±0,1	C23:0 tricosilinic acid/kwas trikosylinowy	<0,1 (0,1±0,1)
C16:2n4 hexadecadienoic acid/kwas heksadecadienowy	<0,1 (0,1±0,1)	C22:2n-6 docosadienic acid/kwas dokozadienowy	<0,1 (0,1±0,1)
C17:1 margaroleic acid/kwas margaroleinowy	0,3±0,1	C20:4n-3 eicosatetraenoic acid (ETA)/kwas eikozatetraenowy (ETA)	<0,1 (0,1±0,1)
C16:3n4 hexadecatrienic acid/kwas heksedekatrienowy	<0,1 (0,1±0,1)	C20:5n-3 eicosapentaenoic acid (EPA)/kwas eikozapentaenowy (EPA)	<0,1 (0,1±0,1)
C18:0 stearic acid/kwas stearynowy	9,0±0,9	C24:0 lignoceric acid/kwas lignocerynowy	0,1±0,1
C18:1n9 elaidic acid/kwas elaidynowy	1,2±0,1	C24:1n9 nerve acid/kwas nerwonowy	<0,1 (0,1±0,1)
C18:1n9 oleic acid/kwas oleinowy	24,9±2,5	C22:5n-3 docosapentaenoic acid (DPA)/kwas dokozapentaenowy (DPA)	0,2±0,1
C18:1n7 wakcenic acid/kwas wakcenowy	0,9±0,1	C22:6n-3 docosahexaenoic acid (DHA)/kwas dokozaheksaenowy (DHA)	<0,1 (0,1±0,1)
C18:1 (sum)/(suma)	27,5±3,6	Other fatty acid/pozostałe kwasy tłuszczowe	1,6±0,2
C18:2n6 linoleic acid/trans kwas linoleilaidynowy	<0,1 (0,1±0,1)	The sum of saturated fatty acids (SAFA)/Suma nasyconych kwasów tłuszczowych (SAFA)	64,0±8,3
C18:2 trans(sum)/trans (suma)	0,3±0,1	The sum of monounsaturated fatty acids (MUFA)/Suma jednonienasyconych kwasów tłuszczowych (MUFA)	29,7±3,9
C18:2 suma	2,3±0,3	The sum of polyunsaturated fatty acids (PUFA)/Suma wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (PUFA)	3,2±0,4
C18:2n6 linoleic acid/kwas linolowy (LA)	2,0±0,2	The sum of trans fatty acids/Suma kwasów tłuszczowych trans	1,5±0,2
C20:0 arachidic acid/kwas arachidowy	0,1±0,1	The sum of Omega-3 fatty acids/Suma kwasów Omega-3	0,6±0,1
C18:3n6 γ-linolenic acid (GLA)/kwas γ-linolenowy (GLA)	<0,1 (0,1±0,1)	The sum of Omega-6 fatty acids/Suma kwasów Omega-6	2,6±0,3
C21:0 kwas heneikozanowy	<0,1 (0,1±0,1)	The sum of Omega-9 fatty acids/Suma kwasów Omega-9	24,9±3,2

11. PACKAGING/PAKOWANIE

Direct packaging/ Opakowanie jednostkowe	Bag in Box – 5-25 kg/
Palleting/Paletowanie	600 - 800 kg, pallets wrapped in stretch foil/palety owinięte folią stretch
Veterinary Factory Code/ Weterynaryjny numer identyfikacyjny	PL 06081604 WE

12. STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS/WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU

Shelf life/Okres przydatności Storage conditions/ Warunki przechowywania	Product shelf life/ Data przydatności do spożycia	Temperature/ Temperatura
	12 miesięcy	0-10 °C
Transport/Transport	means of transport cooled, clean, protecting products from moisture, foreign odours and elevated temperatures/środki transportu chłodzone, czyste, chroniące wyroby przed zawilgoceniem, obcymi zapachami i podwyższoną temperaturą	

13. STATUS GMO

GMO	product does not contain and has not been produced from GMO organisms/ produkt nie zawiera i nie został wyprodukowany z organizmów genetycznie modyfikowanych
-----	--

14. CERTIFICATION/CERTYFIKACJA

CERTIFICATION/ CERTYFIKOWANE SYSTEMY	BRC
---	-----

*The document has been created electronically and is valid without signature./Dokument został utworzony elektronicznie i jest ważny bez podpisu