

Nazwa
kwalifikacji:
Symbol
kwalifikacji:

Numer zadania:

Kod arkusza:

Wersja arkusza:

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich

SPC.06

01

SPC.06-01-26.06-SG

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na opakowania jednostkowe, zbiorcze i transportowe (palety) do zapakowania 2220 kg wyrobu w kartoniki o masie 500 g i 5880 kg wyrobu w kartoniki o masie 1000 g
	<i>W tabeli 1 zapisane:</i>
R.1.1	w wierszu: Ilość opakowań jednostkowych [szt.]; w kolumnie: Kartoniki 500 g: 4 440
R.1.2	w wierszu: Ilość opakowań jednostkowych [szt.]; w kolumnie: Kartoniki 1000 g: 5 880
R.1.3	w wierszu: Ilość opakowań zbiorczych na 1 palecie [szt.]; w kolumnie: Kartoniki 500 g: 148
R.1.4	w wierszu: Ilość opakowań zbiorczych na 1 palecie [szt.]; w kolumnie: Kartonik 1000 g: 98
R.1.5	w wierszu: Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu zbiorczym [szt.]; w kolumnie: Kartoniki 500 g: 6
R.1.6	w wierszu: Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu zbiorczym [szt.]; w kolumnie: Kartoniki 1000 g: 6
R.1.7	w wierszu: Ilość opakowań zbiorczych, w które zapakowano partię naturalnej maślanki fermentowanej [szt.]; w kolumnie: Kartoniki 500 g: 740
R.1.8	w wierszu: Ilość opakowań zbiorczych, w które zapakowano partię naturalnej maślanki fermentowanej [szt.]; w kolumnie: Kartoniki 1000 g: 980
R.1.9	w wierszu: Ilość palet [szt.]; w kolumnie: Kartoniki 500 g: 5
R.1.10	w wierszu: Ilość palet [szt.]; w kolumnie: Kartoniki 1000 g: 10
R.2	Rezultat 2: Etykieta wyrobu gotowego – naturalna maślanka fermentowana w opakowaniu 500 g
	<i>W tabeli 2 zapisane:</i>
R.2.1	w wierszu 2.: Składniki, w Kolumnie 2.: maślanka, maślarskie kultury bakterii
R.2.2	w wierszu 3.: Warunki przechowywania; w Kolumnie 2: Przechowywać w temperaturze: 1÷6 °C lub od 1 °C do 6 °C
R.2.3	w wierszu 3.: Warunki przechowywania; w Kolumnie 2: Po otwarciu opakowania przetrzymywać w temperaturze: 4÷8 °C lub od 4 °C do 8 °C
R.2.4	w wierszu 3.: Warunki przechowywania; w Kolumnie 2: Po otwarciu opakowania przetrzymywać w czasie: nie dłużej niż 24 godziny lub do 24 godzin
R.2.5	w wierszu 4.: Termin przydatności do spożycia; w Kolumnie 2: Należy spożyć do dnia (dd/mm/rr): 22.01.2026 lub 23.01. 2026
R.2.6	w wierszu 6.: Masa netto; w Kolumnie 2.: 500 g
R.2.7	w wierszu 7.: w Kolumnie 1.: Numer weterynaryjny
R.2.8	w wierszu 8.: w Kolumnie 1.: Nazwa i adres producenta
R.2.9	w wierszu 9.: w Kolumnie 1.: Wartość odżywcza w 100 g produktu
R.3	Rezultat 3: Wykaz maszyn i urządzeń do produkcji naturalnej maślanki fermentowanej z uwzględnieniem parametrów pracy
	<i>W tabeli 3 zapisane:</i>
R.3.1	w wierszu 1.: w kolumnie: Maszyna/urządzenie: tank magazynowy
R.3.2	w wierszu 1.: w kolumnie: Parametry pracy - temperatura: 4±2 °C
R.3.3	w wierszu 2.: w kolumnie: Maszyna/urządzenie: wirówka odłuszczająca
R.3.4	w wierszu 2.: w kolumnie: Parametry pracy - temperatura: 40÷45 °C
R.3.5	w wierszu 3.: w kolumnie: Maszyna/urządzenie: homogenizator
R.3.6	w wierszu 3.: w kolumnie: Parametry pracy - temperatura: 65-70 °C, ciśnienie: 150-200 bar

R.3.7	w wierszu 4.: w kolumnie: Maszyna/urządzenie: pasteryzator
R.3.8	w wierszu 4.: w kolumnie: Parametry pracy - temperatura: 90÷95 °C, czas: 300-360 s
R.3.9	w wierszu 5.: w kolumnie: Maszyna/urządzenie: tank fermentacyjny
R.3.10	w wierszu 5.: w kolumnie: Parametry pracy - temperatura: 22 °C, czas: 18±2 godziny
R.4	Rezultat 4: Arkusz monitorowania i działań korygujących CCP2 w produkcji naturalnej maślanki fermentowanej
<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie. W tabeli 4 zapisane:</i>	
R.4.1	w wierszu: Etap procesu: pasteryzacja maślanki
R.4.2	w wierszu: Opis zagrożenia: przetrwanie chorobotwórczej mikroflory <i>lub</i> mikroflora chorobotwórcza
R.4.3	w wierszu: Środki kontroli pasteryzacji: temperatura i czas
R.4.4	w wierszu: Poziom docelowy pasteryzacji - temperatura: 90-95 °C, czas: 300-360 s
R.4.5	w wierszu: Granica krytyczna - temperatura: poniżej 90 °C
R.4.6	w wierszu: Monitorowanie - sposób: automatyczna ciągła rejestracja temperatury i odczyt z termometru kontrolnego
R.4.7	w wierszu: Monitorowanie - osoba odpowiedzialna: aparator
R.4.8	w wierszu: Monitorowanie - rodzaj dokumentu: arkusz monitorowania CCP2 i/lub rolki rejestratorów temperatury
R.4.9	w wierszu: Działania krygujące - podjęte działania: powtórna pasteryzacja
R.4.10	w wierszu: Działania korygujące - osoba odpowiedzialna: kierownik zmiany <i>lub</i> kierownik
R.5	Rezultat 5: Wykaz sprzętu, urządzeń laboratoryjnych i odczynników chemicznych do oznaczania kwasowości czynnej naturalnej maślanki fermentowanej
<i>W tabeli 5 zapisane:</i>	
R.5.1	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia laboratoryjne: pH-metr z elektrodą <i>lub</i> pH-metr
R.5.2	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia laboratoryjne: zlewka
R.5.3	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia laboratoryjne: cylinder miarowy
R.5.4	w kolumnie: Sprzęt/urządzenia laboratoryjne: tryskawka
R.5.5	w kolumnie: Odczynniki chemiczne: bufor pH 4 i bufor pH 7 lub roztwory buforowe
R.6	Rezultat 6: Protokół z przeprowadzonych badań laboratoryjnych naturalnej maślanki fermentowanej
<i>W tabeli 6 zapisane:</i>	
R.6.1	w wierszu: Wygląd, barwa; w kolumnie: Ocena zgodności z opisem produktu: TAK w wierszu: Smak, zapach; w kolumnie: Ocena zgodności z opisem produktu: TAK
R.6.2	w wierszu: Kwasowość bierna [°SH]; w kolumnie: Ocena zgodności z opisem produktu: NIE
R.6.3	w wierszu: Kwasowość aktywna [pH]; w kolumnie: Ocena zgodności z opisem produktu: NIE
R.6.4	w wierszu: Gęstość [g/cm ³]; w kolumnie: Ocena zgodności z opisem produktu: TAK
R.6.5	w wierszu: Temperatura [°C]; w kolumnie: Ocena zgodności z opisem produktu: TAK
R.6.6	w wierszu: Skuteczność pasteryzacji; w kolumnie: Ocena zgodności z opisem produktu: NIE
R.6.7	w wierszu: Ogólna ocena badanego produktu: Badany produkt spełnia wymagania jakościowe: NIE