



MADETA a. s.
Rudolfovská 246/83, 370 50 České Budějovice
<http://www.madeta.cz>

Dne 15.12.2015

Potvrzení o složení výrobku (specifikace) Jihočeský Eidam 30% výkroj cca 3 kg

I. DEFINICE

Eidam 30 % t.v s. patří mezi sýry eidamského typu, vyráběné z mlékárensky ošetřeného mléka a je určen pro přímou spotřebu i na další zpracování.

II. ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI

Balení: čistý obal, neporušený, správně označený.

Vzhled: sýr ve tvaru hranolu

Barva na řezu smetanově až sýrově žlutá.

Konzistence: tužší, polotvrdá, na řezu menší počet dírek nebo bez dírek

Chuť a vůně: čistě mléčně nakyslá.

III. FYZIKÁLNĚ-CHEMICKÉ SLOŽENÍ

Uvedené odchylky sušiny a tuku v sušině od deklarovaných hodnot jsou plně v souladu s vyhláškou č. 77/2003, kterou se stanoví požadavky pro mléko a měčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje.

obsah tuku v sušině	30 %	povolený rozsah hodnot t. v s. 30 % až < 35 %
obsah sušiny	50 %	připouští se záporná odchylka sušiny: -1 %
obsah soli max.	2,5 %	

Výživové údaje ve 100 g výrobku :

Energetická hodnota	1105 kJ / 264 kcal
Tuky	16,00 g
z toho nasycené mastné kyseliny	10,50 g
Sacharidy	1,20 g
z toho cukry	1,20 g
Bílkoviny	29,00 g
Sůl	1,50 g

IV. SLOŽENÍ VÝROBKU

mléko, jedlá sůl, mlékařské kultury

seznam složek se na obale neuvádí, viz. čl. 19, odstavec 1, písmeno d, nařízení EU č.1169/2011

Alergeny:

1. Obiloviny obsahující lepek

NE

2. Koryši a výrobky z nich	NE
3. Vejce a výrobky z nich	NE
4. Ryby a výrobky z nich	NE
5. Jádra podzemnice olejné a výr. z nich	NE
6. Sójové boby a výrobky z nich	NE
7. Mléko a výrobky z něj	ANO
8. Skořápkové plody	NE
9. Celer a výrobky z něj	NE
10. Hořčice a výrobky z ní	NE
11. Sezamová semena a výrobky z nich	NE
12. Oxid siřičitý a siřičitany	NE
13. Vlčí bob a výrobky z něj	NE
14. Měkkýši a výrobky z nich	NE

V. MIKROBIOLOGICKÉ POŽADAVKY

Mikrobiologické požadavky musí být v souladu s nařízením Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.

VI. SKLADOVACÍ PODMÍNKY

Výrobek je nutné skladovat v čistých a chlazených místnostech při teplotě 4 - 8 °C.

VII. TRVANLIVOST

Minimální trvanlivost výrobku je 60 dní od data výroby.

VIII. BALENÍ

Sýr ve tvaru hranolu o hmotnosti cca 3 kg je vakuově balený v plastovém sáčku a expedovaný v kartonu po 4 kusech.

Všechny použité obalové materiály jsou zdravotně nezávadné a vyhovují požadavkům vyhlášky MZd ČR č.38/2001 o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy v platném znění a jsou v souladu se zákonem č. 477/2001 Sb. o obalech.

Výrobek splňuje požadavky zákona o potravinách č. 110/1997 a všech souvisejících prováděcích vyhlášek tohoto zákona ve znění pozdějších předpisů.

Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy a při jeho výrobě nebyly použity žádné látky pocházející z geneticky modifikovaných organismů.

Výrobní závod je pod stálým dohledem Krajské veterinární správy. Mlékárna má vlastní laboratoř, ve které provádí vstupní, mezioperační a výstupní kontrolu výrobků před jejich uvolněním do expedice.

Tento systém řízení jakosti je prováděn v souladu s normou IFS verze 6, na který mlékárna obdržela certifikát.

Výrobek je označen identifikační značkou (CZ 208).

Vypracoval(a): Ing. Jiřina Ostrowská
Výrobně-technický odbor

Schválil(a): Ing. Alexandra Jírová
Manažer jakosti