






Olešnice na Moravě Tržní 376	<b>MO30PN0801</b>	Vydání 7    Revize 0	Strana 1 (celkem 4)
	Podniková norma / Specifikace výrobku <b>A k a w i</b>		

	Jméno	Podpis	Účinnost od: <b>3.11.2014</b>
Zpracoval:	Jiří Čuhel		Razítko: 
Připomínkoval:	Ing. Jan Šlégr		
Schválil :	Ing. V. Mirvald		

## 1. DRUH VÝROBKU

Bílý sýr

## 2. OBCHODNÍ NÁZEV

AKAWI

## 3. SLOŽENÍ

### 3.1 Sýr

Mléko  
Sůl  
Mlékárenské kultury

### 3.2 Nálev

Pitná voda  
Jedlá sůl

## 4. SUROVINY, PŘÍSADY A POMOCNÉ LÁTKY

Mléko (mlékárensky ošetřené pasterizací)  
Pitná voda  
Jedlá sůl  
Chlorid vápenatý (pomocná látka)  
Syřidlo (pomocná látka)  
Mlékárenské mikrobiální kultury

*Používané suroviny, přísady a pomocné látky jsou zdravotně nezávadné, jsou určeny pro potravinářské účely a odpovídají příslušným platným technickým a legislativním normám.*

## 5. PARAMETRY VÝROBKU

### 5.1 Organoleptické

#### Balení a značení

- obal čistý, neporušený, dobře uzavřený a řádně označený

#### Vzhled a barva

- povrch čistý, celistvý s otiskem plátna
- barva mléčně bílá až mírně krémová



Podniková norma / Specifikace výrobku

# A k a w i

## Konzistence

- podle obsahu soli mírně elastická až tuhá, na řezu hladká s možností výskytu malých otvorů ve hmotě sýru

## Chuť a vůně

- výrazně slaná, mléčně nakyslá, bez cizích příchutí a pachů

## 5.2 Fyzikálně chemické

### Plechovky:

Sušina celková	nejméně	45%
Obsah mléčného tuku v sušině	nejméně	40%
Obsah jedlé soli (NaCl) v sýru		4 – 10%
Obsah jedlé soli (NaCl) v nálevu	nejméně	14%
Kyselost dle SH	nejméně	50

### Plastové kbelíky:

Sušina celková	nejméně	43%
Obsah mléčného tuku v sušině	nejméně	38 %
Obsah jedlé soli (NaCl) v sýru	nejméně	4 %
Obsah jedlé soli (NaCl) v nálevu	nejméně	14%

Výše uvedené fyzikálně chemické požadavky odpovídají požadavkům na výrobek ve stáří nejméně 15 dnů od data výroby a uchovávaném v solném nálevu.

### PE sáčky (bez nálevu):

Sušina celková	nejméně	43,0%
Obsah mléčného tuku v sušině	nejméně	38,0 %
Obsah jedlé soli (NaCl)	nejméně	2 %

Teplota po ukončení technologického procesu 2°C až 8°C.

## 5.3 Výživové údaje

Průměrné výživové hodnoty ve 100g výrobku:

### Plechovky:

Energetická hodnota	1055 kJ/ 254 kcal
tuky	19,8 g
z toho nasycené mastné kyseliny	12,2 g
Sacharidy	1,3 g
z toho cukry	1,3 g
bílkoviny	17,8 g
sůl	9,6 g

### Plastové kbelíky:

Energetická hodnota	960 kJ/ 229 kcal
tuky	16,5 g
z toho nasycené mastné kyseliny	10,2 g
Sacharidy	1,3 g
z toho cukry	1,3 g
bílkoviny	19,5 g
sůl	8 g

Výše uvedené výživové údaje odpovídají požadavkům na výrobek ve stáří nejméně 15 dnů od data výroby a uchovávaném v solném nálevu.



Podniková norma / Specifikace výrobku

# A k a w i

## PE sáčky (bez nálevu):

Energetická hodnota	960 kJ/ 229 kcal
tuky	16,5 g
z toho nasycené mastné kyseliny	10,2 g
Sacharidy	1,3 g
z toho cukry	1,3 g
bílkoviny	19,5 g
sůl	3,7 g

## 5.4 Zdravotní nezávadnost

Výrobky splňují požadavky dané následující legislativou v aktuálním znění:

- Nařízením Komise (ES) 2073/2005 o mikrobiologických kriteriích pro potraviny
- Nařízením Komise EP a Rady (ES) 396/2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu
- Nařízením Komise (ES) č. 1881/2006 kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách

Výrobek neobsahuje konzervační látky, barviva, aroma.

Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organizmy (GMO).

## 5.5 Alergenní složky

Seznam alergenních složek		Přítomnost ve výrobku	Možnost křížové kontaminace
1.	Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich	ne	ne
2.	Korýši a výrobky z nich	ne	ne
3.	Vejce a výrobky z nich	ne	ne
4.	Ryby a výrobky z nich	ne	ne
5.	Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich	ne	ne
6.	Sójové boby (soja) a výrobky z nich	ne	ne
7.	Mléko a výrobky z něj	<b>ano</b>	
8.	Suché skořápkové plody	ne	ne
9.	Celer a výrobky z něj	ne	ne
10.	Hořčice a výrobky z ní	ne	ne
11.	Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich	ne	ne
12.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10mg/kg nebo 10mg/l, vyjádřeno jako SO <sub>2</sub>	ne	ne
13.	Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj	ne	ne
14.	Měkkýši a výrobky z nich	ne	ne


## 6. BALENÍ

Laminovaná plechovka v lepenkovém kartonu

čistá hmotnost sýrů 16 kg, 17 kg nebo 18 kg (hmotnost se solným nálevem vždy cca 25 kg)

Plastové kbelíky s víčkem

čistá hmotnost sýrů 2 kg, 4 kg a 10 kg (hmotnost se solným nálevem cca 3,5 kg, cca 5,5 kg a cca 15 kg)

Olešnice na Moravě Tržní 376	<b>MO30PN0801</b>	Vydání 7    Revize 0	Strana 4    (celkem 4)
	Podniková norma / Specifikace výrobku  <b>A k a w i</b>		

Plastový sáček, vakuové balení, bez slaného nálevu  
čistá hmotnost obvykle 10 kg nebo dle požadavku odběratele.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení jsou dané přílohou k vyhlášce č.77/2003Sb.

Obaly přicházející do přímého styku s potravinou jsou určeny k balení potravin, jsou zdravotně nezávadné a splňují požadavky platné legislativy.

## **7. PODMÍNKY PRO DOPRAVU, SKLADOVÁNÍ A MANIPULACI**

Skladovací teplota 2°C až 8°C

Podmínky pro přepravu, skladování a manipulaci stanoví Nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, v aktuálním znění.

## **8. TRVANLIVOST**

Datum minimální trvanlivosti je uveden na každém spotřebitelském i skupinovém balení.  
Délka trvanlivosti je odlišná u jednotlivých druhů balení a při dodržení skladovacích podmínek je následující:

Plechovka - minimálně 1 rok od ukončení výroby.

Plastový kbelík - minimálně 90 dnů od ukončení výroby.

PE sáček - minimálně 30 dnů od ukončení výroby.