


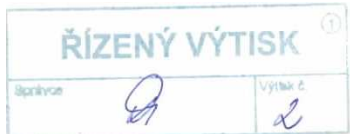



|   |   |                   |                     |
|---|---|-------------------|---------------------|
| Olešnice na Moravě<br>Tržní 376   | <b>MO30PN0805</b>   | Vydání 3 Revize 0 | Strana 1 (celkem 3) |
|  | Podniková norma / Specifikace výrobku<br><b>Balkánský sýr</b> |                   |                     |

|                |                 |   |              |   |
|----------------|-----------------|---|--------------|---|
| Navrhnul:      | A. Doskočilová  |  | Účinnost od: | <b>19.11. 2014</b>  |
| Připomínkoval: | Ing. Jan Šlégr  |  | Razítko:     |  |
| Schválil:      | Ing. V. Mirvald |  |              |   |

## 1. DRUH VÝROBKU

Bílý sýr

## 2. OBCHODNÍ NÁZEV

Balkánský sýr

## 3. SLOŽENÍ

Mléko

Sůl

Mlékárenské kultury

## 4. SUROVINY, PŘÍSAKY A POMOCNÉ LÁTKY

Mléko(mlékárensky ošetřené pasterací)

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. POŽADAVKY

### 5.1 Organoleptické požadavky

#### Balení a značení

- obal čistý, neporušený, dobře uzavřený a řádně označený

#### Vzhled a barva

- povrch čistý
- barva přirozená, mléčně bílá až krémová

#### Konzistence

- stejnorodá, slabě elastická až tuhá, na řezu s možností výskytu technologických dírek

#### Chuť a vůně

- čistá, výrazně slaná, mléčně nakyslá



Podniková norma / Specifikace výrobku

# Balkánský sýr

## 5.2 Fyzikálně chemické požadavky

### Plastové kbelíky:

|                              |         |        |
|------------------------------|---------|--------|
| Sušina celková               | nejméně | 48,0%  |
| Obsah mléčného tuku v sušině | nejméně | 48,0 % |
| Obsah soli (NaCl)            | nejméně | 4,0 %  |
| Obsah soli (NaCl) v nálevu   | nejméně | 14,0%  |

Teplota po skončení technologického procesu 2°C až 8°C

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

## 5.3 Výživové údaje

Průměrné výživové hodnoty ve 100g výrobku:

|                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| Energetická hodnota             | 1225 kJ / 292 kcal |
| tuky                            | 23 g               |
| z toho nasycené mastné kyseliny | 14 g               |
| Sacharidy                       | 1,30g              |
| z toho cukry                    | 1,3 g              |
| bílkoviny                       | 21 g               |
| sůl                             | 8 g                |

## 5.4 Zdravotní nezávadnost

Výrobky splňují požadavky dané:

- Nařízením Komise (ES) 2073/2005 o mikrobiologických kriteriích pro potraviny ve znění pozdějších změn.
- Nařízením Komise (ES) č. 1881/2006 kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách
- *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*

Výrobky neobsahují konzervační látky, barviva a aroma.

Výrobky neobsahují geneticky modifikované organizmy (GMO)



Podniková norma / Specifikace výrobku

# Balkánský sýr

## 5.5 Alergenní složky

Seznam alergenních složek :

| 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.                        | Večce 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

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

(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 všechny legislativní požadavky.*

## 7. PODMÍNKY PRO DOPRAVU, SKLADOVÁNÍ A MANIPULACI

Skladovací teplota 2°C až 8°C

Při dopravě, skladování a manipulaci se musí dodržovat ustanovení 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 při dodržení skladovacích podmínek:

Plastové kbelíky:

- minimálně 6 měsíců ode dne výroby u výrobku uchovávaného při 2°C až 8°C.