





Olešnice na Moravě Tržní 376	MO30PN0301	Vydání 5 Revize 0	Strana 1 (celkem 3)
	Podniková norma / Specifikace výrobku Konzumní mléka		

	Jméno	Podpis	Účinnost od: 1.3.2012
Navrhnul:	Jiří Čuhel		Razítko:
Připomínkoval:	Ing. Jan Šlégr		
Schválil:	Ing. Václav Mirvald		

1. DRUH VÝROBKU

Mléko tekuté polotučné

2. OBCHODNÍ NÁZEV

Čerstvé olešnické mléko polotučné

3. SLOŽENÍ

Jednosložkový výrobek

4. SUROVINY, PŘÍSADY A POMOCNÉ LÁTKY

Mléko (mlékárensky ošetřené)

Používané suroviny, přísady a pomocné látky jsou zdravotně nezávadné, jsou určeny pro potravinářské účely a odpovídají příslušným platným technickým a legislativním normám. Neobsahují a ani při jejich výrobě nebyly použity geneticky modifikované organizmy (GMO).

5. POŽADAVKY

5.1 Organoleptické požadavky

Balení a značení

- obal čistý, neporušený, dobře uzavřený a řádně označený

Barva

- mléčně bílá s lehce nažloutlým odstínem

Konzistence

- stejnorodá, tekutá, bez usazenin a vyvstálého tuku

Chuť a vůně

- mléčná, bez cizích příchutí a pachů

5.2 Fyzikálně chemické požadavky

Obsah mléčného tuku	nejméně	1,5% hmot
Sušina tukuprostá	nejméně	8,5%
Kyselost dle SH	maximálně	7,8
Teplota po skončení technologického procesu		od 4°C do 8°C



Podniková norma / Specifikace výrobku

Konzumní mléka

5.3 Zdravotní nezávadnost

Výrobky splňují požadavky dané:

- Nařízením Komise (ES) 2073/2005 o mikrobiologických kriteriích pro potraviny ve znění pozdějších změn.
- Vyhláškou Ministerstva zdravotnictví č. 305/2004Sb., kterou se stanoví druhy kontaminujících a toxikologicky významných látek a jejich přípustná množství v potravinách, ve znění pozdějších změn.
- na obsah rezidui inhibičních látek a pesticidů dané platnou legislativou.

Výrobky neobsahují žádné přidané konzervační látky.

Výrobky neobsahují geneticky modifikované organizmy (GMO)

5.4 Alergenní složky

Seznam alergenních složek :

	Alergen	Přítomnost		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 olejná (arašídy) a výrobky z nich		ne		ne
6.	Sójové boby (sója) a výrobky z nich		ne		ne
7.	Mléko a výrobky z něj	ano			
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 ₂		ne		ne
13.	Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj		ne		ne
14.	Měkkýši a výrobky z nich		ne		ne

6. BALENÍ

Konvička Ecolean:


objem 1l, skupinové balení 12ks v lepenkovém kartonu

BOX s uzávěrem:

objem 12 l, vložen v lepenkovém kartonu

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

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

Olešnice na Moravě Tržní 376	MO30PN0301	Vydání 5 Revize 0	Strana 3 (celkem 3)
	Podniková norma / Specifikace výrobku <h1>Konzumní mléka</h1>		

7. PODMÍNKY PRO DOPRAVU, SKLADOVÁNÍ A MANIPULACI

Skladovací teplota od 4°C do 8°C

Při dopravě, skladování a manipulaci se musí dodržovat ustanovení nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, ve znění pozdějších změn.

8. TRVANLIVOST

Datum spotřeby je uveden na každém spotřebitelském balení.

Trvanlivosti:

- Konvička Ecolean, 1l má trvanlivost 11 dnů od ukončení výroby.
- Box 12 l má trvanlivost 10 dnů od ukončení výroby.