

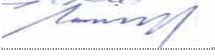


Mlékárna Olešnice, RMD, Tržní 376	<b>MO30PN0401</b>	Vydání 4	Revize 0	Strana 1 (celkem 3)
	Podniková norma / Specifikace výrobku <b>Tvaroh</b> Tržní druhy: měkký, jemný, premium, tvrdý			

	Jméno	Podpis	Účinnost od: <b>1.6.2014</b>
Zpracoval:	Ing. Jan Šlégr		Razítko:
Schválil:	Ing. Václav Mirvald		

## 1. DRUH VÝROBKU

Tvaroh

## 2. OBCHODNÍ NÁZEV

2.1 Olešnický tvaroh / měkký

2.2 Olešnický tvaroh / jemný

2.3 Olešnický tvaroh / premium

2.4 Olešnický tvaroh / tvrdý

## 3. SLOŽENÍ

Tvaroh je jednosložkový výrobek.

## 4. SUROVINY, PŘÍSAKY A POMOCNÉ LÁTKY

Mléko

Mlékárenská kultura

Chlorid vápenatý (pomocná látka)

Enzymy koagulující mléko (pomocné látky)

*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

#### Vzhled a barva

- povrch čistý,
- barva přirozená, mléčně bílá až až smetanově nažloutá (v závislosti na obsahu tuku).

#### Konzistence

- plastická, jemně hrudkovitá, ale nerozsypavá, u tvrdého tvarohu výrazně tužší
- mírné uvolňování syrovátky expedičním obalu u velkospotřebitelského balení.
- čistá, mléčně nakyslá

Mlékárna Olešnice, RMD, Tržní 376	<b>MO30PN0401</b>	Vydání 4	Revize 0	Strana 2 (celkem 3)
	Podniková norma / Specifikace výrobku			
<h1>Tvaroh</h1>				
Tržní druhy: měkký, jemný, premium, tvrdý				

## 5.2 Fyzikálně chemické požadavky

	měkký	jemný	tučný	tvrdý
Sušina - nejméně	21%	23%	28%	28%
Tuk do	1%	-	-	1%
Tuk – nejméně	-	2%	8%	-
Teplota po ukončení technologického procesu	od 4°C do 8°C			

## 5.3 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 druhy kontaminujících látek v potravinách v aktuálním znění
- na obsah reziduí inhibičních látek a pesticidů dané platnou legislativou

*Výrobky neobsahují žádné přidané konzervační látky.*

*Výrobky neobsahují geneticky modifikované organizmy (GMO).*

## 5.4 Alergenní složky

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



Podniková norma / Specifikace výrobku

# Tvaroh

Tržní druhy: měkký, jemný, premium, tvrdý

## 6. BALENÍ

### Spotřebitelský obal drobné balení

Folie BDF s etiketou

- hmotnost 230g, Tvaroh tvrdý 200g

### Skupinové balení

Papírová přepravka

- 16ks / 3680g, Tvaroh tvrdý 16ks / 3200g

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

### Gastro-balení

PE pytle vakuované v kartonu/ kontejneru

- hmotnosti 5kg až 25kg

*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 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. DATUM SPOTŘEBY

Datum spotřeby je uveden na každém spotřebitelském balení, gastro balení, kontejneru.

Trvanlivost je 25 dnů ode dne výroby při dodržení skladovacích podmínek .