



Produkto specifikacija

Produktas :

Sūris « Mozzarella »

1. Produkto aprašymas : Nenokintas, pusketis sūris, 45 % rieb.s.m., ~2,2 kg

2. Cheminės charakteristikos		
Rodikliai	Vertė	Analizės metodas
Drėgmė, %	Max 48	Food Scan EI
Sausos medžiagos, %	Min 52	-
Riebumas, s.m. %	45±2,0	Food Scan EI
Druskos kiekis, %	0,5-1,5	Food Scan EI

3. Mikrobiologinės charakteristikos		
Rodikliai	Vertė	Analizės metodas
Listeria monocytogenes	Nėra 25g	LST EN ISO 11290-1
Salmonella	Nėra 25g	LST EN ISO 6579
Koaguliuojantys stafilokokai	<100/g	LST EN ISO 6888-1+A1

4. Jusliniai rodikliai	
Spalva	Spalva- nuo baltos iki baltai gelsvos.
Išvaizda	Bloko formos sūris, įvilktas į plėvelę. Žievė lygi. Paviršius gali būti įtrūkęs, nelygus. Konsistencija- vienalytė, elastinga, tvirta, gali būti pavienės akutės. Piešinys- Nėra.
Kvapas ir skonis	Švelnus, pienarūgštis

5. Sudedamosios dalys

Pasterizuotas **pienas**, bakterinis **raugas**, valgomoji druska, fermentas.

6. Pakavimas, Netto svoris	7. Transportavimo ir laikymo temperatūra	8. Galiojimo laikas
~2,2kg sūrio blokas įvilktas į polimerinių medžiagų plėvelę, vakuume, supakuotas į bendrą kartoninę dėžę po 4vnt	0...+4 °C	60 parų

9. Maistingumo informacija, 100g

Energinė vertė kJ/ kcal	1343 / 323
Riebalai/	23,8/
Iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių, g	16,5
Angliavandeniai/	2,2/
Iš kurių cukrų, g	2,2
Baltymai, g	23,5
Druska, g	0,8

10. Atsekamumas

Etiketėje nurodyta pagaminimo data: XX XX XX XX diena- mėnuo-metai- gamybos Nr.

Pareigos: Kokybės vadybininkė

Vardas, pavardė: Giedrė Gaigalienė

Data: 17/11/2016

