



Produkto specifikacija

Sūris «ROKIŠKIO TILZITER»

1. Produkto aprašymas :

Riebus pusketis sūris 48 % rieb.s.m., riekelėmis po 150g

2. Cheminės charakteristikos

Rodikliai	Vertė	Analizės metodas
Drėgmė, %	Max 43	Food Scan EI
Sausos medžiagos, %	Min 57	calculated
Riebumas, s.m. %	48 (+2,5...-1,6)	Food Scan EI
Druskos kiekis, %	1,2-2,2	Food Scan EI

3. Microbiologinės charakteristikos

Rodikliai	Vertė	Analizės metodas
Mielės	<1000	
Pelėsiai	<100	LST ISO 6611
Listeria monocytogenes	Nėra 25g	LST EN ISO 11290-1:2003/A1
Salmonella	Nėra 25g	LST EN ISO 6579

4. Jusliniai rodikliai

Spalva	Spalva- nuo baltai gelsvos iki geltonos, gali būti šiek tiek nevienoda.
Išvaizda	Stačiakampio formos sūrio riekelės Konsistencija- vienalytė, gali būti šiek tiek tepi. Piešinys- įvairaus dydžio ovalo, apvalios formos akutės, netolygiai pasiskirsčiusios sūrio masėje, gali būti be jų.
Kvapą ir skonis	Skonis ir kvapas- būdingas sūriui, pienarūgštis. Žiemos- pavasario laikotarpiu gali būti jaučiamas silpnas pašarų prieskonis, silpnas kartumas.

5. Sudėtis

Pasterizuotas karvių pienas, valgomoji druska, kietiklis (E509) , fermentas , konservantas E251, raugas, dažiklis E160a

6. Pakavimas

Produktas supakuotas į polimerinių medžiagų plėvelę po 150g, naudojamos apsauginės dujos. Pakuotės sudedamos į bendrą kartoninę pakuotę

7. Transportavimo ir laikymo temperatūra

0...+6 °C

8. Galiojimo laikas

90 parų

9. Maistinė ir energinė vertė 100g produkto

Energinė vertė kJ/ kcal	1440 / 347
Riebalai, g	27,4

iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių	19 g
Angliavandeniai, g	0g
-iš kurių cukrų	0 g
Baltymai, g	23,4
Druska	1,7g

10. Atsekamumas

Etiketėje nurodyta pagaminimo data:

XX XX XX XX diena- mėnuo-metai- gamybos Nr.

Paruošė:

Vardas, pavardė: Giedrė Gaigalienė

Pareigos: Kokybės vadybininkė

Data : 01 02 2016

