

1. Produkto pavadinimas : FAVITA SŪRIS SALOTOMS IR SUMUŠTINIAMS

Minkštas sūdytas sūris

2.PAGRINDINĖ INFORMACIJA:

FAVITA sūris salotoms ir sumuštiniais yra pagamintas iš pasteurizuoto karvės pieno, su nustatytu tam tikru riebalų ir baltymų kiekiu, po to pateiktas ultrafiltracijai. FAVITA yra brandintas sūris.

3.TECHNINIAI REIKALAVIMAI

3.1 Pakavimas ir transportavimas

3.1.1 FAVITA sūris salotoms ir sumuštiniais yra tiesiogiai pakuojuamas į Tetra Bric dėžes po 200 arba 270 g sūrio. Tiesioginė pakuotė yra supakuota po 36 vnt, 24 vnt., 6 vnt. dėžėse arba ant padėklo ir sudedama į paletes. Palletė apjuosta šilumą atspindinčia medžiaga. Tiesioginė Favitos sūrio pakuotė atitinka Reglamentą (WE) 1935/2004.

3.1.2. Transportavimas

Sūris gabenamas transportu, kuris užtikrina produktų saugumą, apsaugo nuo užteršimo, esant +2 - + 10 °C. Transportas pritaikytas maisto produktų vežimui ir turi visus reikalingus sanitarinius dokumentus.

3.2. Ženklimas. Tiesioginėje Favitos sūrio pakuotėje yra nurodyta tokia informacija:

-Produkto pavadinimas

-Gamintojo adresas, kilmės šalis

-Laikymo sąlygos

-Pagaminimo data ir/arba produkcijos kodas, tinkamumo vartoti data : „Geriausia iki...“- diena, mėnuo, metai.

-Grynasis svoris

-Sudėtinės dalys: Pienas, druska, rūgštingumo reguliatorius E575.

- Veterinarinis ženklas ovalo formos PL 20131601 WE

-Maistinė vertė:

*Favita 12 % riebumo: energetinė vertė 793 kJ/190 Kcal, riebalų 12 g (įskaitant sočiąsias riebalų rūgštis 7,8 g), angliavandeniai – 7,5 g (įskaitant cukrus 7,5 g) , baltymai – 13 g, druska 3,0 g, kalcio 280 mg- 35 % dienos suvartojimo normos.

*Favita 16 % riebumo: energetinė vertė 907 kJ/218 Kcal, riebalų 16 g (įskaitant sočiąsias riebalų rūgštis 10 g), angliavandeniai – 6,5 g (įskaitant cukrus 7,5 g) , baltymai – 12 g, druska 3,0 g, kalcio 280 mg- 35 % dienos suvartojimo normos.

*Favita 18% riebumo: energetinė vertė 904 kJ/218 Kcal, riebalų 18 g (įskaitant sočiąsias riebalų rūgštis 11 g), angliavandeniai – 4 g (įskaitant cukrus 4 g) , baltymai – 10 g, druska 3,0 g, kalcio 280 mg- 35 % dienos suvartojimo normos.

4.ORGANOLEPTINIAI, CHEMINIAI IR MIKROBIOLOGINIAI REIKALAVIMAI

Rodikliai	Reikalavimai			Testo metodas
	18 % riebumo	16 % riebumo	12 % riebumo	

Išvaizda ir forma	šešiakampiai kubeliai su kvadrato pagrindo srautais aplink išrūgų išskyrimą; deformuotos kraštinės priimtinos			Organoleptinis metodas
Konsistencija	Sūrio minkštimas tamprus, švelnus, truputį trapus, nedidelis kietumas yra priimtinas			
Spalva	Tolygi, balta arba kreminė			
Skonis ir kvapas	Truputį sūrus arba sūrus, šiek tiek rūgštokas, nedidelis kartumas priimtinas			
Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje, %	Standartas: 45 Toleruojamas: min 43	Standartas: 40 Toleruojamas: min 38	Standartas: 30 Toleruojamas: min 28	Pagal PN-73-A-86232
Riebalų kiekis, %	Standartas: 18 Toleruojamas: ±3,6	Standartas: 16 Toleruojamas: ± 3,2	Standartas: 12 Toleruojamas: ± 2,4	
Vandens kiekis, % ne didesnis kaip	Standartas: 59 Toleruojamas: max 61	Standartas: 61 Toleruojamas: max 63	Standartas: 61 Toleruojamas: max 63	
Druskos kiekis, %	Standartas : 3 Toleruojamas : max 5			
Baltymų kiekis, %	Standartas: 10 Toleruojamas: ± 2	Standartas: 12 Toleruojamas: ± 2,4	Standartas: 13 Toleruojamas: ± 2,6	
Angliavandenių kiekis, %	Standartas: 4 Toleruojamas: ± 0,6	Standartas: 6,5 Toleruojamas: ± 1,0	Standartas: 7,5 Toleruojamas: ± 1,1	
pH	Standartas: 4,6 Tolerancija: max 5			
Alfatoksinai M1	max 0,050 µg/kg			
Sunkieji metalai	Švinas (Pb) - max 0,1 mg/kg Pagal Komisijos Reglamentą nr. 1881/2006 Gruodžio 19d. 2006 metai			
Pesticidai	Pagal Reglamentą (WE) 396/2005 Vasario 23 d. 2005 metai			
Dioksinai PCB	Maksimalus dioksinų kiekis 2,5 pg/g riebalų, bendra suma dioksinų + polichlorinti bifenilai max 5,5 pg/g riebalų (pagal Komisijos Reglamentą nr. 1881/2006 Gruodžio 19 d. 2006 metai)			
Radioaktyvumas	Cs - 134 max 50 Bq/kg; Cs-137 max 50 Bq/kg; Sr - 90 max 20 Bq/kg Pagal Komisijos Reglamentą Nr. 2218/89 Liepos 18 d. 1989 metai			
Koliforminės bakterijos 1 g	Standartas : <100 Tolerancija: n=5 c=2 m=100 M=1000		Pagal PN-ISO 4832	

Teigiama koagulazė Staphylococcus 1 g	Standartas : <100 Tolerancija: n=5 c=2 m=100 M=1000	Pagal EN ISO 6888
Salmonella	Nerasta 25 g n=5, c=0	Pagal EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	Nerasta 25 g n=5, c=1	Pagal EN ISO 11290

5. Kiti reikalavimai

5.1. Alergenai

Alergenų sąrašas pagal Reglamentą (UE) Nr. 1169/2011	Aptinkama		Kryžminės taršos galimybė		Papildomo ženklinimo reikalavimai	
	Taip	Ne	Taip	Ne	Taip	Ne
1. Glitimo turintys javai (t. y. kviečiai, rugiai, miežiai, avižos, spelta, kamutas arba jų sukryžmintos atmainos) ir jų produktai;		X		X		X
2. vėžiagyviai ir jų produktai;		X		X		X
3. kiaušiniai ir jų produktai;		X		X		X
4. žuvis ir jų produktai, išskyrus:		X		X		X
5. žemės riešutai ir jų produktai;		X		X		X
6. sojų pupelės ir jų produktai, išskyrus:		X		X		X
7. pienas ir jo produktai (įskaitant laktozę)	X		X		X	
8. riešutai, t. y. migdolai (<i>Amygdalus communis</i> L.), lazdyno riešutai (<i>Corylus avellana</i>), graikiniai riešutai (<i>Juglans regia</i>), anakardžiai (<i>Anacardium occidentale</i>), pekaninės karijos (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), brazilinės bertoletijos (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacijos (<i>Pistacia vera</i>), makadamijos ar Kvinslendo riešutai (<i>Macadamia ternifolia</i>) bei jų produktai, išskyrus riešutus, naudojamus alkoholio distiliatų, įskaitant žemės ūkio kilmės etilo alkoholi, gamybai;		X		X		X
9. salierai ir jų produktai;		X		X		X
10. garstyčios ir jų produktai;		X		X		X
11. sezamo sėklos ir jų produktai;		X		X		X
12. sieros dioksidas ir sulfitai, kurių koncentracija didesnė kaip 10 mg/kg arba 10 mg/l, visame SO ₂ skaičiuojami paruoštiems vartoti produktams arba produktams,		X		X		X

atgamintiems pagal gamintojų nurodymus;						
13. lubinai ir jų produktai;		X		X		X

5.2 Genetiškai modifikuoti organizmai (GMO)

FAVITA salotų ir sumuštinių sūryje nėra jokių GMO sudėtinių dalių. Pagal Reglamentą (WE) 1829/2003 ir Reglamentą (WE) 1830/2003, kuris reglamentuoja GMO atsekamumą ir jų ženklinimą, produktas neturi būti išskiriamas, nes jame nėra genetiškai modifikuotų organizmų pėdsakų.

5.3 Jonizuojanti radiacija

FAVITA salotų ir sumuštinių sūris nėra paveiktas jonizuojančios radiacijos, todėl pagal Direktyvą 1999/2 ir Direktyvą 1999/3, neprivalo būti ženklinamas.

6. Laikymas

FAVITA salotų ir sumuštinių sūris turi būti laikomas sausoje, švarioje, be pašalinių kvapų patalpoje, +2 + 10 °C temperatūroje ne ilgiau nei 6 mėnesius nuo pagaminimo datos.

7.FAVITA sūris atitinka visas LF/01 normas

FAVITA salotų ir sumuštinių sūris. Minkštas, sūdytas sūris. Specifikacija LF/01.