

UAB/ JSC "Rokiškio pieno gamyba" filialas Ukmergės pieninė Kauno g. 65, Ukmergė, LT 20118, LITHUANIA	<b>KONTAKTINIS ASMUO / Contact person</b> <b>Vardas, pavardė/ full name:</b> Aldona Platūkienė <b>Pareigos/ position:</b> Gamybos ir laboratorijų viršininkė <b>Phone:</b> +370 340 60371, +370 61256866 <b>Fax.:</b> +370 340 60372 <b>E-mail:</b> Aldona.Platukiene @rokiskio.com
<b>PRODUKTO SPECIFIKACIJA / SPECIFICATION OF PRODUCT</b>	
<b>Produkto pavadinimas/ Product of name</b>	<b>Mozzarella / Mozzarella cheese</b>

**1. Produkto sudedamosios dalys / Product ingredients**

Nr.	Pavadinimas / Product of name	Sudedamosios dalys / Composition
1	Sūris "Mozzarella" 45% riebsm./ "Mozzarella" cheese 45% Fat in dry matter	Pasterizuotas pienas, valgomoji druska, raugas, fermentas / Pasteurized milk, salt, leavening agent, the enzyme

**2. Cheminiai, fizikiniai rodikliai /Chemical, physical parameter**

Product	Mozzarella	Tyrimo metodo žymuo/ The research method of reference
Chemical tests		
Riebalai.s.m /Fat in dry matter %	45 ±1,6	LST ISO 2446:2008
Sausosios medžiagos /D.M , %	Min 42	LST EN ISO 5534:2005/P: 2007
Valgomosios druskos kiekis , Salt content , %	0,5	LST EN ISO 5943:2006;
Aktyvusis rūgštingumas pH ne mažiau /Active acidity pH units, at least	5,2	Potenciometrinis metodas/ Potentiometric method P027-UK I063-CHL Pieno ir pieno produktų rūgštingumo nustatymas / Milk and milk products acidity
Neriebalinės sūrio medžiagos drėgnis / Non-fat material moisture , %	71,6	Apskaičiuojama / Calculate
Fosfatazės aktyvumas / phosphatase activity	Pasterizacijos temperatūra ne žemesnė kaip 63 °C / Min 63 °C Pasteurization at a temperature no lower 63 °C	Qualitative method P027-UK I008-CHL Fosfatazės ir peroksidazės aktyvumo nustatymas / Phosphatase and peroxidase activity in

**3. Jusliniai rodikliai / Sensor parameter**

Išvaizda / Appearance	Netaisyklingas ovalas, sūrio paviršius lygus , be žievės, galima nežymi deformacija, įtrūkimai / of the cheese surface is clean and free of bark, allowed a slight deformation of the cracks. The cheese is packaged in polymeric packaging materials saline.
Spalva/ Colour	Balta arba su gelsvu atspalviu. / All weight to the creamy white.
Konsistencija/ Consistence	Vienalytė, minkšta, galimas nedidelis išsiskiriantis pieno spalvos skysčio kiekis. /- Homogeneous, soft, possibly a little spanking milky liquid.
Skonis ir kvapas / Aroma & Taste	Švelnus , pienarūgštis / lactic acid, free of foreign taste or odor.

4. Mikrobiologiniai rodikliai / Microbiological parameter	Rezultatai / The results	Tyrimo metodo žymuo/ The research method of reference
Koliforminės bakterijos, 1g/ Coliforms, CFU/g:	<1,0×10 <sup>1</sup>	LST ISO 4832:2006
E.coli, 1g E.coli, CFU/g:	<1,0×10 <sup>1</sup>	LST ISO 16649-2:2002/P:2009
Mielės, KSV/g Yeast, CFU/g:	<1,0×10 <sup>1</sup>	LST ISO 6611:2004
Pelėsiai, KSV/g / Mould, CFU/g:	<1,0×10 <sup>1</sup>	LST ISO 6611:2004
Monocitogeninės listerijos, 25g / Listeria monocytogenes, in 25g:	Nėra 25g	LST EN ISO 11290- 1:2003/A1:2004/P:2005
Kogualazę gaminantys stafilokokai, 1g / Coagulase positive staphylococcus, in 1g	<1,0×10 <sup>1</sup>	LST EN ISO 6888-1+A1:2005
Salmonėlės, 25g / Salmonella, in 25g	Nėra 25g	LST EN ISO 6579:2003/AC:2006/P:2007

5. Maistingumas / Nutritional Information per 100g /100ml	Mozzarella
	Vertė/ Value
Riebalai/ Fat, g iš kurių/ from which,	19,0
Sočiųjų riebalų rūgščių / saturated fatty acids, g	13,2
Angliavandeniai/ Carbohydrates, g iš kurių/ from which,	0,13
Cukrų / Sugar, g	0
Baltymai / Proteins, g	19,9
Druska / Salt, g	0,5
Energinė vertė / Energy value (kJ)	1044
Energinė vertė / Energy value (kcal)	251
Pieno kilmės šalis - Lietuva	

6. ALERGIJAS ARBA NETOLERAVIMĄ SUKELIANČIOS MEDŽIAGOS ARBA PRODUKTAI / STATEMENT FOR ALLERGENS	Produkte / The products TAIP / YES NE/NO
Pienas ir jo produktai, ( įskaitant laktozę ) / Milk & dairy products their ( including lactose )	TAIP /YES

**7. Pakavimas /Packaging:**

Mozzarella po ~5g plastikiniame indelyje: 120g grynasis svoris + 80g sūrymas (vanduo, valgomoji druska) /  
 Mozzarella after ~5g in a plastic jar of 120g net weight + brine (water, salt).  
 Mozzarella po ~5g plastikiniame kibirėlyje : 1,6kg grynasis svoris + 800g sūrymas (vanduo, valgomoji druska) /  
 Mozzarella after ~5g in a plastic bucket: 1,6kg net weight + 800 g of brine (water, salt)  
 Mozzarella po 130g plastikiniame kibirėlyje : 4kg grynasis svoris + 1,7kg sūrymas (vanduo, valgomoji druska) /  
 Mozzarella after 130 g in a plastic bucket: 4kg net weight + 1,7 g of brine (water, salt)  
 Mozzarella po 130g polimerinėje plėvelėje : 130g grynasis svoris + 170g sūrymas (vanduo, valgomoji druska) /  
 Mozzarella after 130 g in a polymer coating: 130g net weight + 170 g of brine (water, salt)  
 Mozzarella po 60g vakuuminiame maišelyje : 240g grynasis svoris / Mozzarella 60 g vacuum bag: 240g net weight

Produktas sudedamas į bendrą kartoninę pakuotę / The product is placed in a cardboard box.

**8. Laikymo sąlygos ir galiojimo laikas /Temperature at transport and storage, shelf Life**

0...+6 °C 15 parų nuo gamybos technologijos proceso pabaigos, įpakautos į vakuumo maišelius / 0...+6 °C 15 days from the end of the manufacturing process technology packed in vacuum bags.  
 0...+6 °C 15 parų nuo gamybos technologijos proceso pabaigos, įpakautos į plastikinius indelius, kibirėlius / 0 ... + 6 °C for 15 days from the end of the production process technology, packaged in plastic bottles, buckets  
 0...+6 °C 18 parų nuo gamybos technologijos proceso pabaigos, įpakautos į polimerinį įpakavimą sūryme / 0...+6 °C 18 days after the end of production process technology packaged in a polymeric packing brine.

**9. Norminiai dokumentai / Normative documents**

Įmonė sertifikuota / Company certified : (IVS) ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000.

Ženklinama veterinarinio patvirtinimo numeriu. / This marking veterinary approval number.



Švieži sūriai. Techninės sąlygos / Fresh cheeses. Technical conditions: ĮST 303065351-05

Mozzarella gamyba. Technologijos instrukcija TI 07 / Mozzarella production. technology instructions TI 07

**Vardas, pavardė/ full name:** Raimonda Vinckienė

**Pareigos/ position:** Technologist

**Phone:** +370 340 60381, +370 61135361

**Fax.:** +370 340 60372

**E-mail:** raimonda.vinckiene@rokiskio.com

2015.10.01

