

SPECIFIKACIJA

LT
11-01P
EB

Varškės sūris 22%

Gamintojas: UAB „Rivona“ Alytaus pieninė Putinų g.33, Alytus, LT-61275, Lietuva

Varškės sūriai 22 % pagaminti iš kokybiškos žaliavos, atitinkančios 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimų, laikantis įmonės standarto ir gamybos technologijos instrukcijų.

Jusliniai rodikliai:

Konsistencija: visos masės švelni, vienalytė, tankoka, riebesnio sūrio gali būti elastinga, mažesnio riebumo pjaustomi sūriai gali trupėti. Kai kuriuose sūriuose gali būti oro tarpeliai, varškės gabaliukai. Sūrije su priedais netolygiai pasiskirstę įdėti priedai.

Spalva: nuo baltos iki geltonos, spalva gali būti nevienoda(dėmėta), galimos baltos spalvos baltymų dėmelės.

Skonis ir kvapas: pienarūgštis, sūdyto sūrio sūrokas, sūrių su kmynais- išreikštas kmynų aromatas, su kitais priedais – naudotų priedų skonis ir kvapas. Pašalinio skonio ir kvapo tuir nebūti.

Išvaizda: sūrio paviršius lygus, gali būti matomos audinio žymės, raukšlės, priedai ir priedų dalelės.

Fizikiniai-cheminiai rodikliai

Bendrasis sausųjų medžiagų kiekis, ne mažiau kaip	44.0 %
Riebalai, ne mažiau kaip	22.0 %
pH, ne mažiau kaip	4,3

Mikrobiologiniai rodikliai:

E.coli, 0,1 g	neturi būti
Listerija monocytogenes, 25 g	neturi būti
Koagulazę gaminančių stafilokokų skaičius, 1 g	neturi būti
Koliforminės bakterijos, 0,1 g	neturi būti

Sudedamosios dalys: *pienas*, mezofilinių pienarūgščių bakterijų kultūrų raugas, druska.

Alergenai: pienas ir jo produktai

GMO: produkto sudėtyje nėra genetiškai modifikuotų organizmų, jo gamybai nėra naudojamos sudėtinės dalys, turinčios savyje GMO ar gautos iš GMO

Vidutinis maistingumas 100g varškės sūrio22%:

Energinė vertė 1181kJ/284kcal; riebalų 22g, iš kurių sočiosios riebalų rūgštys 13,10g; angliavandenių 2,8g, iš kurių cukrų 2,8g; baltymų 18,2g; druskos 0,051g

Ipakavimas: varškės sūriai pakuojami į polimerinis maišelius vakuuminiu būdu;

Galiojimo laikas: varškės sūriai laikomi ne aukštesneje kaip 6°C temperatūroje, tinkamumo vartoti terminas nuo gamybos technologijos proceso pabaigos 22 paros.

Transportavimo salygos: visų rūšių dengtas transportas, nepažeidžiant produkto laikymo sąlygų

Paskutinės peržiūros data	2019 06 08
Parengė	Laboratorijos vedėja Roma Kavaliauskaitė