



Gemermilk rs, s.r.o.
Bélu Bartóka 41, 97 01, Rimavská Sobota

Špecifikácia výrobku

Názov výrobku: Tvaroh mäkký hrudkovitý

Výrobný postup:

Tvaroh je tzv. zrazenina získaná zo zmesi pasterizované mlieko a z cmaru - pôsobením smotanového zákvasu.

Po odstredení SKM po pasteriz. a odstredení, po mútení získaného cmaru nasleduje zakvasenie zmesi ,fermentácia, krájanie a zohrievanie zrazeniny.

Zloženie:

- odtučnené mlieko pasterizované, cmar, smotanová kultúra

Cieľový trh :

Široká verejnosť -domáci trh pre obchodnú sieť, na konzum a na ďalšie spracovanie

Použitie spotrebiteľom :

Na priamy konzum , na prípravu jedál

Balenie: vákuové balenie

do PE sáčkov zvárateľných teplom /250 g, 3 kg, 5 kg, 9 kg a 10 kg

balenia/ **Spotrebujte do :** 28 dní od dátumu výroby
Po otvorení obalu ihneď spotrebovať.

Skladovanie : do 8 o C

Organoleptické požiadavky:

Vzhľad a farba - biela až krémová (po použitej surovine)

Konzistencia: hrudkovitá

Voňa a chuť - čistá, jemne mliečne nakyslá, charakteristická po surovine

Fyzikálne a chemické požiadavky:

sušina

- najmenej 23,0 % hmot.

kyslosť metódou Soxhlet Henkela - najviac 100°SH

Mikrobiologické požiadavky:

Výrobok musí vyhovovať mikrobiologickým požiadavkám podľa Výnosu MP a MZ SR č.06267/2006 SL

- príloha č.1 - kritériá hygieny procesu výroby a príloha č..20 - kritériá bezpečnosti, príloha č.35 -

najvyššie prípustné množstvá vybraných druhov mikroorganizmov ,

Nariadenie komisie (ES) č.2073/2005 a po novelizácii nariadenie Komisie ES č.1441/2007

GMO: pri spracovaní, výrobe tvarohu neboli použité geneticky upravené materiály.

| Výživové údaje na 100 g výrobku: | |
|----------------------------------|-----------------|
| Energia | 440kJ /105 kcal |
| Tuky | 0,3g |
| Z toho nasýtené mastné kyseliny | 0,28 g |
| Sacharidy | 4,6 g |
| cukry | 1,6 g |
| Bielkovina | 19,4 g |
| Soľ | 0,09 g |

Zoznam alergénov:

| Alergén | Obsah | Krížová kontaminácia |
|--|-------|----------------------|
| obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich okrem obilnín používaných na výrobu destilátov | Nie | Nie |
| kôrovce a výrobky z nich | Nie | Nie |
| vajcia a výrobky z nich | Nie | Nie |
| ryby a výrobky z nich | Nie | Nie |
| arašidy a výrobky z nich | Nie | Nie |
| sójové zrná a výrobky z nich okrem úplne rafinovaného sójového oleja a tuku | Nie | Nie |
| mlieko a výrobky z neho , vrátane laktózy okrem srvátky používanej na výrobu destilátov a laktitolu | Áno | |
| orechy , ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich okrem orechov, ktoré sú používané na výrobu destilátov | Nie | Nie |
| zeler a výrobky z neho | Nie | Nie |
| horčica a výrobky z nej | Nie | Nie |
| sezamové semená a výrobky z nich | Nie | Nie |
| oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/ kg alebo 10mg/l | Nie | Nie |
| vlčí bôb a výrobky z neho | Nie | Nie |
| mäkkýše a výrobky z nich | Nie | Nie |