

Š P E C I F I K Á C I A

Sušené mlieko odtučnené

Názov výrobku	Sušené mlieko odtučnené																											
Skupina	Sušný mliečny výrobok																											
Spôsob a rozsah spracovania	Sušené mlieko odtučnené - získané odstredením a pasterizáciou mlieka, zahustené reverznou osmózou a jednostupňovou vákuovou odparkou, následným sušením a balením																											
Senzorické požiadavky	Farba: krémová - biela Vzhľad a konzistencia: sypký prášok Chuť: príjemná mliečna, čistá bez cudzích pachov																											
Fyzikálno-chemické požiadavky	<table> <tr> <td>Vlhkosť</td> <td>max. 4,0 %</td> </tr> <tr> <td>Obsah tuku</td> <td>max. 1,5 %</td> </tr> <tr> <td>Spálené častice</td> <td>Disk A</td> </tr> <tr> <td>Index nerozpustnosti</td> <td>< 0,1 ml</td> </tr> <tr> <td>WPN</td> <td>> 6,0 mg/g</td> </tr> </table> <p>Výživové údaje na 100 g výrobku</p> <table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>1537 kJ/362 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tuky</td> <td>1,2 g</td> </tr> <tr> <td>z toho nenasýtené mastné kyseliny</td> <td>0,8 g</td> </tr> <tr> <td>Sacharidy</td> <td>52,8 g</td> </tr> <tr> <td>z toho cukry</td> <td>51,9 g</td> </tr> <tr> <td>Bielkoviny</td> <td>35,0 g</td> </tr> <tr> <td>Soľ</td> <td>1,1 g</td> </tr> </table>	Vlhkosť	max. 4,0 %	Obsah tuku	max. 1,5 %	Spálené častice	Disk A	Index nerozpustnosti	< 0,1 ml	WPN	> 6,0 mg/g	Energia	1537 kJ/362 kcal	Tuky	1,2 g	z toho nenasýtené mastné kyseliny	0,8 g	Sacharidy	52,8 g	z toho cukry	51,9 g	Bielkoviny	35,0 g	Soľ	1,1 g			
Vlhkosť	max. 4,0 %																											
Obsah tuku	max. 1,5 %																											
Spálené častice	Disk A																											
Index nerozpustnosti	< 0,1 ml																											
WPN	> 6,0 mg/g																											
Energia	1537 kJ/362 kcal																											
Tuky	1,2 g																											
z toho nenasýtené mastné kyseliny	0,8 g																											
Sacharidy	52,8 g																											
z toho cukry	51,9 g																											
Bielkoviny	35,0 g																											
Soľ	1,1 g																											
Mikrobiologické požiadavky (Nariadenie Komisie (ES) č. 1441/2007 z 05.12.2007	<p><i>Kritérium bezpečnosti potravín</i></p> <table> <tr> <td></td> <td>n</td> <td>c</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>neprítomnosť v 25 g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>neprítomnosť v 25 g</td> </tr> </table> <p><i>Kritérium hygieny procesov</i></p> <table> <tr> <td></td> <td>n</td> <td>c</td> <td>m</td> <td>M</td> </tr> <tr> <td>Enetrobacteriaceae</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>10</td> <td>KTJ/g</td> </tr> <tr> <td>Koagulázo-pozitívne stafylokoky</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>KTJ/g 100 KTJ/g</td> </tr> </table>		n	c		Salmonella	5	0	neprítomnosť v 25 g	Listeria monocytogenes	5	0	neprítomnosť v 25 g		n	c	m	M	Enetrobacteriaceae	5	0	10	KTJ/g	Koagulázo-pozitívne stafylokoky	5	2	10	KTJ/g 100 KTJ/g
	n	c																										
Salmonella	5	0	neprítomnosť v 25 g																									
Listeria monocytogenes	5	0	neprítomnosť v 25 g																									
	n	c	m	M																								
Enetrobacteriaceae	5	0	10	KTJ/g																								
Koagulázo-pozitívne stafylokoky	5	2	10	KTJ/g 100 KTJ/g																								
Vysvetlivky: n = počet jednotiek tvoriacich vzorku c = počet jednotiek vzorky s hodnotami nad "m", alebo medzi "m" a "M"																												

m = množstvo mikroorganizmov, ktoré sa pripúšťa v rozsahu výberu "n" M = medzná hodnota počtu mikroorganizmov v ustanovenom množstve vzorky	
Spôsob použitia	Výrobok je určený na ďalšie spracovanie
Spôsob balenia	Výrobok sa balí do trojvrstvových papierových vriec s PE-LD vrstvou o hmotnosti 22 kg.
Dátum minimálnej trvanlivosti	12 mesiacov od dátumu výroby
Odbytové podmienky	Veľkoobchodný predaj a ďalšie spracovanie
Podmienky distribúcie a skladovania	Skladovať, distribuovať a predávať pri teplote do +25 °C a vlhkosti do 65 %.
GMO kritériá	Výrobok neobsahuje GMO.

Látky alebo výrobky spôsobujúce alergie alebo neznášanlivosť	Obsahuje		Kontaminácia na linke		Kontaminácia v závode	
	Áno	Nie	Áno	Nie	Áno	Nie
Obilniny obsahujúce glutén		X		X		X
Kôrovce a výrobky z kôrovcov		X		X		X
Vajcia a výrobky z vajec		X		X		X
Ryby a výrobky z rýb		X		X		X
Arašidy a výrobky z arašidov		X		X		X
Sójové bôby a výrobky zo sójových bôbov		X		X		X
Mlieko a mliečne výrobky (vrátane laktózy)	X		X		X	
Orechy a výrobky z nich		X		X		X
Zeler a výrobky zo zeleru		X		X		X
Horčica a výrobky z horčice		X		X		X
Sezamové semeno a výrobky z neho		X		X		X
Oxid siričitý a siričitany		X		X		X
Vlčí bôb a výrobky z vlčieho bôbu		X		X		X
Mäkkýše a výrobky z mäkkýšov		X		X		X

ZOZNAM VSTUPNÝCH SUROVÍN, ZLOŽIEK A OBALOV

1. Vstupné suroviny	Pasterizované odtučnené mlieko	- vlastná výroba Výnos MP a MZ SR č. 2143/2006-100
2. Obalový materiál	Trojvrstvové papierové vrecia s PE-LD vrstvou Etiketa Napínacia fólia	- Výnos MP SR a MZ SR č. 06267/2006-SL