	MILSY a.s., Partizánska 224/B Bánovce nad Bebravou	Špecifikácia výrobku	ŠP 7.2.8
	Bánovecká Koliba údená cca 2 kg		Vydanie: 10 Strana: 1/2

1. OPIS VÝROBKU

Parený, údený, nezrejúci, polotvrdý, polotučný syr.

2. SENZORICKÉ KRITÉRIA

- 2.1. Vzhľad syr vyformovaný do tvaru pravidelného bochníka, povrch hladký, prípadne s ojedinelými trhlinkami, zdobený ornamentikou, farba zlato-žltá až žlto-hnedá
- 2.2. Vôňa a chuť jemne mliečne nakyslá, typická pre parený syr, primerane slaná, výrazná po údení, čistá – bez cudzích pachov a príchutí
- 2.3. Konzistencia tuhšia, pružná, s oddeľujúcimi sa syrovými vláknami, na reze bez dierok alebo s ojedinelými dierkami
- 2.4. Farba cesta zlato-žltá až žlto-hnedá na povrchu, mliečne biela až syrovo-žltá na reze
- 2.5. Tvar a hmotnosť Koliba v tvare bochníka s hmotnosťou cca 2 kg (nekalibrovaná)

3. CHEMICKO-FYZIKÁLNE KRITÉRIA

- 3.1. Obsah sušiny min. 48 % hmot.
- 3.2. Obsah tuku v sušine 30 % (-2 %) hmot.
- 3.3. Obsah VBHS 54 – 63 % hmot.
- 3.4. Obsah NaCl v mg.kg⁻¹ najviac 25 000

4. MIKROBIOLOGICKÉ KRITÉRIA

- 4.1. Koliformné baktérie <100 KTJ/g
- 4.2. Plesne <100 KTJ/g
- 4.3. Kvasinky <100 KTJ/g
- 4.4. *Listeria monocytogenes* neg./25 g Nariadenie komisie (ES) Č.1441/2007
- 4.5. Koagulázovo pozitívne stafylokoky <10 KTJ/g Nariadenie komisie (ES) Č.1441/2007
- 4.6. *E.coli* <100 KTJ/g Nariadenie komisie (ES) Č.1441/2007

5. ZLOŽENIE

Pasterizované mlieko, jedlá soľ, syridlo, mliekarenská kultúra

6. SPÔSOB BALENIA

- 6.1. Priamy obal: EVA/PE/PVDC zmršťovacie vrečko s potlačou. Vákuovo balené.
- 6.2. Prepravný obal: papierové kartóny

7. PODMIENKY SKLADOVANIA

Skladujte pri teplote od +4 °C do +8 °C.

8. PODMIENKY PREPRAVY

Chladiace vozidlo s teplotou do +8 °C.

9. TRVANLIVOSŤ


Spotrebujte do dátumu uvedeného na obale. Trvanlivosť 60 dní.

10. CIEĽOVÝ TRH

Široká verejnosť, veľkoobchodná a maloobchodná distribúcia

11. POUŽITIE VÝROBKU

Vypracoval : Špecialista pre inovácie a technológiu	Preveril : Manažér kvality	Schválil : Výrobný riaditeľ
Meno: Silvia Mäsiarová	Meno: Ing. Soňa Grežová	Meno: Ing. Juraj Šnirc
Dátum:	Dátum:	Dátum:
Podpis:	Podpis:	Podpis:
Revízia: 20.12.2021 – V10	Účinnosť od: 01.01.2022	
Ak je vytlačенý a nie je podpísaný, tento dokument nie je riadený		

	MILSY a.s., Partizánska 224/B Bánovce nad Bebravou	Špecifikácia výrobku	ŠP 7.2.8
	<i>Bánovecká Koliba údená cca 2 kg</i>		Vydanie: 10 Strana: 2/2

11.1. Na priamy konzum

11.2. Polotovár na ďalšie spracovanie

12. POKYNY PRE SPOTREBITEĽA

Dodržiavajte skladovacie podmienky výrobku.

13. ALERGÉNNÉ ZLOŽKY

Výrobok obsahuje mlieko.

14.1. INFORMÁCIA O GMO

Produkt je vyrobený zo surovín a prísad, ktoré nepochádzajú z GMO.

14.2. INFORMÁCIA O OŠETRENÍ IONIZUJÚCIM ŽIARENÍM

Produkt nebol ošetrený ionizujúcim žiarením.

15. VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 g

Energia: 1073 kJ/257 kcal

Tuky: 14,9 g

z toho nasýtené mastné kyseliny: 9,9 g

Sacharidy: 3 g

z toho cukry: <0,5 g

Bielkoviny: 27,8 g

Soľ: 1,50 g