



Сыр Голландский ,ALBA, 1-2kg sub vid



Holland cheese 102kg under vacuum

Date de revue:

01.07.2023

Technical specifications issued by
Служба Технического Регламентации

Отдел Качества I.M. "Fabrica de Brinzeturi din Soroca" S.A. / Quality Department JV "Soroca
Cheese Plant"

Логистическая информация и
обозначения
Logistics & labelling information

Consumer unit (CU)		Потребительская единица (ПЕ)	
A29	CU GTIN	2880350 XXXXX C	GTIN UC
A30	CU description (full)	Hard cheese with low second heating. Texture elastic, slightly crumbly when cut. Without holes or with some round holes, Irregularly distributed throughout the mass. The average size of the holes is about 3-5 mm. Yellow color. Creamy flavor with a slight acidity allowed.	Обозначение ПЕ (короткое)
A31	CU description (short)	Hard cheese HOLLANDA with low second heating	Обозначение ПЕ (длинное)
A37	CU Net Weight	1400-2000g	Вес нетто ПЕ
A38	CU Gross Weight	1410-2010g	Вес брутто ПЕ
A40	Random Weight	+/- 2%	Меняющийся вес
A41	"e" mark on CU	-	Маркировка "е" на ПЕ
A10	Best before / Use by date	90 days	Срок хранения
A11	Date Format (on pack)	Day.Month.Year	Формат даты (на упаковке)
A43	CU dimensions*	192x183	Размеры ПЕ*
A33	Number of base units in the CU	-	Число базовых единиц в ПЕ
A34	Batch identification : localisation	-	Идентификация партии (размещение на главной упаковке)
A35	Batch identification : expression	-	Идентификация партии (кодирование)
A36	Packaging description : (type and weight if available)	pouch PET 350x280mm/ 10g	Описание упаковки (тип и вес - если доступны)
SHELF READY PACKAGING		НЕ ПРИМЕНИМО / NOT APPLICABLE	
A49	Shelf ready packaging (Yes/No)	-	Готов к продаже (Да/Нет)
A50	Number of inner shelf-ready packs (zero if case is shelf ready)	0	Nombre de présentoirs par carton (zéro si c'est le carton)
A51	Number of consumer units in each shelf ready pack	0	Nombre d'UC par présentoir
A52	Dimensions of opened shelf ready pack *	0	Dimensions du présentoir ouvert *
CASE OR PACK		КОРБОКА ИЛИ УПАКОВКА	
A44	Case or pack GTIN	-	GTIN carton ou pack
A45	Case/pack description (full)	Plastic box/ Carton case	Обозначение на коробке/упаковке (длинное)
A46	Case/pack description (short)	-	Обозначение на коробке/упаковке (короткое)
A56	Number CU per case/pack	9	Число ПЕ в коробке/упаковке
A48	Case/pack dimensions*	610x420x205/ 405x305x175 мм	Размеры коробки/упаковки
A53	Case/pack Net Weight (kg)	12,7-18,1	Вес нетто коробки/упаковки
A54	Case/pack Gross Weight (kg)	14,2-19,6/ 13,1-18,5	Вес брутто коробки/упаковки
A55	Random Weight (yes/no)	yes	Меняющийся вес коробки/упаковки
A57	Transport and storage temperature	0-4±2°C	Температура транспортировки и хранения
A58	Transport mode	AUTO: Truck	Способ транспортировки
A59	Position of the batch code on the case or pack	Day.Month.Year. Number of batch	Идентификация партии (размещение на упаковке продукта)
A47	Packaging description : (type and weight if available)	Plastic box 1.5kg/ Carton - 400g	Описание упаковки (тип и вес - если доступны)
PALLET		Паллет	
A60	Pallet GTIN	-	GTIN Palette
A61	Number of layers per pallet	8/ 7	Количество уровней на паллете
A62	Number of cases or packs per layer	4/ 6	Количество коробок, упаковок в уровни
A63	Number of cases or packs per pallet	32/ 42	Количество коробок на паллете
A64	Dimensions* pallet included	1200x800x1600	Размеры* (см), включая паллет
A65	Gross Weight (kg) pallet included	474-647/ 570-797	Вес брутто (kg), включая паллет
A66	Type of handling support used	Euro pallet	Тип платформы для погрузочно-разгрузочных работ
A67	Dimensions of pallet base	1200x800	Размеры основания паллета
A68	Stacking possible y/n	yes (for carton box)	Возможность штабелирования Да/Нет
A69	Max number of stack levels	4 (x2)	При возможности штабелирования - число уровней
A70	Nb days cooling for complete pallets	-	Количество дней охлаждения уложенных палетов
(*) Length x Width x Height - Diameter x Height		(*) Длина x Ширина x Высота - Диаметр x Высота	





Сыр Голландский, PRESIDENT, flow pack



Date de revue: 01.07.2023

Technical specifications based on
Спецификация предприятия

Отдел Качества I.M. "Fabrica de Brinzeturi din Soroca" S.A. / Quality Department
JV "Soroca Cheese Plant"

Техническая
информация
Technical information

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
A99	Shape	parallelepiped (acceptable with non regular shapes)	Форма параллелепипед (допускается не ровные края)		
A100	Outer Appearance	Clear yellow color in all the surface with smooth surface	Внешний вид поверхности Ясно желтого цвета по всей массе с гладкой поверхностью		
A101	Inner appearance	Without holes or with some round holes, irregularly distributed throughout the mass. The average size of the holes is about 3-5 mm.	Визуальный аспект в массе продукта Без отверстий или с некоторыми круглыми отверстиями, неправильно распределенные по всей массе. Средний размер отверстия составляет около 3-5 мм.		
A102	Taste	Creamy flavor with a slight acidity allowed.	Вкус Сливочный вкус с легкой кислинкой послевкусия (допускается).		
A103	Smell	Typical for cheese, without strange odors	Запах Типичные для сыра, без посторонних запахов		
A104	Texture	Texture elastic, slightly crumbly when cut.	Текстура Текстура упругая, слегка рассыпчатое при разрезании (допускается)		
PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS		ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
		Average	Acceptable limits	Средняя величина	Допустимые пределы
A73	Fat	26.8	26,2-27	Жиры	26.8 26,2-27
A21	EST %	56	55-57	Сухие вещества %	56 55-57
A22	Salt %	1.5	1,5-1,6	Соль %	1.5 1,5-1,6
A74	Protelns	26	at least 25,5	Белки	26 не менее 25,5
A75	pH	5.35	5,1-5,5	pH	5.35 5,1-5,5
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
A78	Coliforms	absence in 0,001g	absence in 0,001g	Coliformes	отсутствие в 0,001г отсутствие в 0,001г
A79	Yeasts	-	-	Дрожжи	- -
A80	Mould	-	-	Грибы	- -
A81	Enterotoxin of Staphylococcus	-	-	Энтеротоксины Стафилококка	- -
A82	Listeria monocytogenes	abs. in 25 g of product	-	Listeria monocytogenes	отсутствие в 25 г
A84	Enterobacteriaceae	-	-	Enterobacteriaceae	- -
A85	Escherichia coli	-	-	Escherichia coli	- -
A86	Staphylococcus aureus / coag+	absence in 1g	-	Staphylococcus aureus / coag+	отсутствие в 1г
A87	Salmonella spp	abs. in 25 g of product	-	Salmonella spp	отсутствие в 25 г
A90	Pathogène	abs. in 25 g of product	-	Pathogène	отсутствие в 25 г

