

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ LA PRODUS FINIT			Cod:
SMÂNTÂNĂ "Țara mea", CONȚINUT DE GRĂSIMI 15%		Cantitate netă: 420 g; 500 g	Ediția: 01
			pagina 1/1
Document normativ	HG Nr. 158 din 07.03.2019; IT 00458963-03.2020		
Ingrediente:	smântână dulce standardizată pasteurizată, culturi starter de microorganisme lactice		
Alergeni	Conține lapte și produse derivate (inclusiv lactoză).		
Informații privind OMG	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificației tehnice ale materiei prime și ingredientelor.		
Proprietăți organoleptice	Aspect exterior și consistență: omogenă, potrivit de densă, aspect lucios. Se admite puțin viscoasă, cu granulozitate neînsemnată.		
	Gust și miros: lactat acid. Se admite gust de unt topit.		
	Culoare: albă cu nuanță cremă, uniformă în toată masa.		
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate
	Conținutul de grăsimi	%	minim 15%
	Conținutul de substanță uscată degresată	%	minim 3,6 %
	Conținutul proteic	%	minim 1,2%
	Aciditatea	°T	minim 50°T
	Fosfotaza		absentă
	Numărul de microorganisme starter specifice ufc/g	ufc/g	minim 107
Criterii microbiologice	Microorganisme:		Limita admisibilă
	Bacterii coliforme în 0,001g		Nu se admite
	<i>Listeria monocitogenes</i> la 25 g		Nu se admite
	<i>Staphylococcus aureus</i> la 1 g		Nu se admite
	Micete, ufc/g, max		50
	Drozdii, ufc/g, max		50
Contaminanți	Aflotoxin M1	μg/kg	maxim 0,05
	Plumb *	mg/kg	maxim 0,02 gr/umedă
	Suma dioxinelor (OMS-PCDD/F-TEQ)	pg/g	maxim 2,5
	Suma dioxinelor (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	pg/g	maxim 5,5
	Suma (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 și PCB180 (ICES-6))	ng/g	maxim 40
Declarații nutriționale pentru 100 g de produs:	Valoare energetică		655 kJ/159 kcal
	Grăsimi:	g	15,0 g
	din care: - acizi grași saturați	g	9,0 g
	Glucide:	g	3,0 g
	din care: - zaharuri	g	3,0 g
	Proteine	g	2,9 g
	Sare*	g	0,04g
* Conținutul de sare se datorează exclusiv prezenței de sodiu în mod natural.			
Ambalare, marcare	Smântâna este ambalată în pungi de peliculă polimerică		
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare	Durabilitatea minimală - 14 zile din momentul finalizării procesului tehnologic		
Condiții de transportare	Smântâna se depozitează la temperatura de la +1°C până la +6°C. Transportarea produsului se v-a efectua în camioane cu caroserie izotermică cu menținerea temperaturii de maxim 6°C. Mijloacele de transport trebuie să fie curate, fără mirosuri străine, care să asigure păstrarea calității și integrității produselor în timpul transportării și să dețină pașaport sanitar.		
Certificat de calitate			
Declarație de conformitate			
Certificat ISO			
Certificat ...laboratorului			
Contract pentru executarea investigațiilor de laborator			

