



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

Špecifikácia výrobku

Názov výrobku: Sušený cmar

Druh: sušený mliečny výrobok

Skupina : sušený cmar

Výrobný postup:

Sušenie rozprašovacím spôsobom. Cmar ako vedľajší produkt pri výrobe masla sa zahustí na 4-stupňovej odparke, dosuší sa horúcim vzduchom.

Zloženie:

Cmar.

Cieľový trh:

Široká verejnosť - domáci trh , vývoz v rámci EÚ a tretích krajín.

Použitie spotrebiteľom:

Na ďalšie spracovanie - výroba pekárenských výrobkov, zmrzlín, čokolády, mliečnej, pudingových práškov, atď.

Balenie:

4-vrstvové papierové vrecia 25 kg , vnútri polyetylénová vložka , zavarená s papierom a spolu prešitá, 750 kg BB

Dátum minimálnej trvanlivosti:

Minimálna trvanlivosť do..... (18 mesiacov od dátumu výroby).

Skladovanie:

Pri teplote najviac do 25°C ,relatívna vlhkosť najviac 65%.

Organoleptické požiadavky:

Vzhľad a farba - mliečnobiela až slabo krémová, rovnorodá.

Konzistencia - rovnorodý prášok , prípustné sú len ľahko sa rozpadajúce hrudky.

Voňa a chuť - s príchuťou po cmare, charakteristická po surovine bez pachutí, voňa čistá bez cudzích pachov.

Fyzikálne a chemické požiadavky:

Mliečny tuk	max. 7,0%
Bielkoviny	min. 32,0%
Obsah vody	max. 5,0 %
Kyslosť	max. 0,15 %
Spálené častice	max. Disc A,B
Inhibičné látky(Delvo SP)	negatívne
Laktóza	min.44%
Olovo - max. 0,02 mg/kg	
Polychlóvané bifenyly(PCB) - max 0,1 mg/kg	
Suma dioxínov (WHO-PCDD/F-TEQ) – max. 2,5 pg/g tuku	
Suma dioxínov a PCB (WHO- PCDD/F-PCB-TEQ) – max 5,5 pg/g tuku	
Suma PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153 a PCB180 – max.40 ng/g tuku	

Výrobok spĺňa požiadavky Nariadenia ES č. 396/2005 v platnom znení o max.limitoch reziduí pesticídov.

Mikrobiologické požiadavky:

Bacterial estimate (Total)	max. 10 000/g
Salmonella sp.	negatívne/25g
Koliformné baktérie	negatívne/g
Listeria monocytogenes	negatívne/25 g
Plesne(iné než Geotrichum candidum)	max. 500/g
Koagulázopozitívne stafylokoky	max. 100



Špecifikácia výrobku

Názov výrobku: Sušený cmar

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

Priemerné výživové hodnoty na 100 g výrobku:

Energetická hodnota	1629 kJ/389kcal
Množstvo tuku	6,8 g
Z toho nasýtené MK	6,3 g
Sacharidy	45,4 g
Cukry	45,4 g
Bielkovina	35,7 g
Soľ	1,0 g

Zoznam alergénov podľa Nariadenia EU č.1169/2011:

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