



Nesolené Smotanové / Laktózne Maslo

Technická Špecifikácia

Opis produktu	Produkt získaný centrifugáciou pasterizovanej smotany a pasterizáciou mlieka podrobeného múteniu s pridaním alebo bez pridanía štartéru
Ingrediencie	Pasteurizovaná smotana, štartér (v prípade Laktózneho masla)
Nutričná hodnota v 100 g produktu	
Energetická hodnota	3111kJ (746 kcal)
Bielkoviny	0,6 g +- 0,2
Sacharidy	1,3 g +- 0,2,
Tuky	82 g
ORGANOLEPTICKÉ POŽIADAVKY	
Vzhľad	Prirodzená, nažltlá, s odtieňom po surovine
Farba	Jednotná farba, od svetlo krémovej až po žltú, bez viditeľnej vlhkosti

Chuť a Aróma	Čistá, bez cudzej príchute alebo arómy.		
Fyzikálne a Chemické požiadavky:			
Vlhkosť	Max 16	%	
Obsah tuku	Min 82	%	
Kyslosť tuku	Max 2,0	°SH	
pH: Smotanové maslo / Laktózne maslo	4,5 – 6.9 / 4,9 -5,3	pH	
Sušina bez tuku	< 0,02	mg/kg	
Účinnosť pasterizácie	pozitívna		
Ťažké kovy; Olovo (Pb)	< 0.10	mg/kg	
Pesticídy	DDT 0,04 HCB 0,01 alfa, beta, gamma HCH 0,001 – 0,004	Mg/kg	
Dioxíny: WHO-PCDD/F-TEQ	2,5 / 5,5	pg/g pg/g	
WHO-PCDD/F-PCB-TEQ ICES - 6	40	ng/g	
Rádioaktívna kontaminácia: Cs -134, Cs –	Max 370 Max	Bq/kg	

137 Sr – 90	125		
----------------	-----	--	--

MICROBIOLOGICKÉ POŽIADAVKY

Listeria monocytogenes	negatívna	25 g
Salmonela	negatívna	25 g
Koliformné baktérie	absent	0,01 g
Plesne	Max 100	cfu/g
Kvasinky	Max 300	cfu/g

ALERGÉNY

Mlieko a výrobky z neho	áno	Kôrovce a výrobky z nich	nie
Obilniny obsahujúce glutén a výrobky z nich	nie	Ryby a výrobky z nich	nie
Sójové zrná a výrobky z nich	nie	Zeler a výrobky z neho	nie
Vajcia a produkty z nich	nie	Horčica a výrobky z nej	nie
Arašidy a produkty z nich	Nie	Sezam a výrobky z neho	nie
Orechy a produkty z nich	nie	Oxid siričitý a siričitany	nie
Vlčý bôb a výrobky z neho	nie	Mäkkýše a výrobky z nich	nie

Vyhlasenie GMO	Produkt neobsahuje a nebol vyrobený z GMO
Balenie	Pri spracovaní, výrobe masla neboli použité geneticky upravené materiály.
Použitie spotrebiteľom	Vhodné na konzumáciu alebo do výroby potravín
Trvanlivosť	<ul style="list-style-type: none"> • Chladené (tep. +2 - +6 C) – trvanlivosť: 39 dní • Mrazené (tep. -18,1 - -22 C) - trvanlivosť: 6 mesiacov • Mrazené (tep. -22,1 - -30 C) – 12 mesiacov
Uskladnenie a podmienky prepravy	Suchý a čistý sklad, relatívna vlhkosť max 85%

Upozornenie : Jedná sa o univerzálne špecifikácie na maslo. Na vyžiadanie zašleme špecifikácie k danej ponuke priamo od výrobcu.



+421 917 983 329

kormancik@hastiafood.sk