

Documentația tehnică pentru produsul consacrat SANA 3,6% GRĂSIMI

1. Numele produsului: SANA 3,6% grăsime

2. Descrierea materiilor prime și a ingredientelor folosite

La fabricarea produsului sana 3,6% grăsime se folosesc următoarele ingrediente:

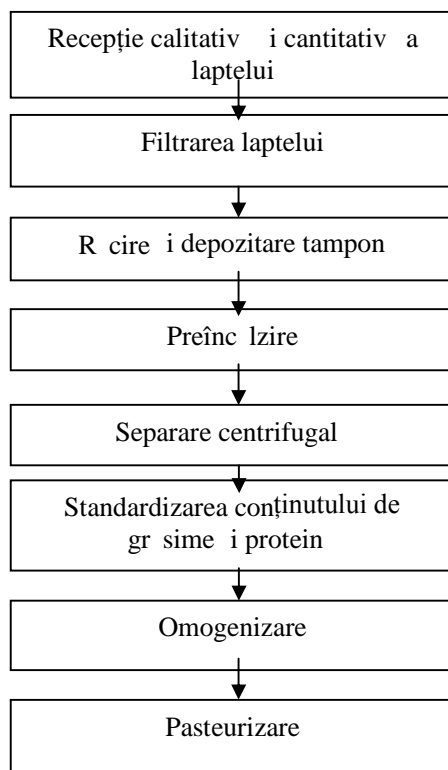
- lapte proaspăt de vacă;
- bacterii lactice mezofile.

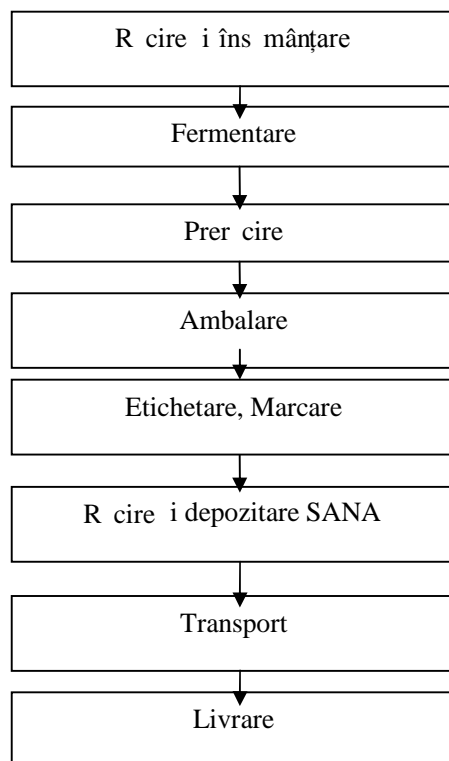
3. Rețeta consacrată

Materii prime și ingrediente	Cantități pentru o șarjă de 100 kg produs finit	
	litri / %	kg
Lapte de vacă pasteurizat grăsime 3,6 % ,densitate min 1029 g/ cm ³	100 l	100 litri/1029 = 102,9 kg
Proteine – min 3,2 %		
Culturi lactice selecționate	0,004 %	0,004 kg

4. Schema tehnologică

Este permis atât procedeul fermentării la vana cât și procedeul fermentării în ambalajul de vânzare.





Toate fazele tehnologice de fabricație pentru obținerea produsului sunt obligatorii.

5. Procesul tehnologic se realizează conform schemei tehnologice

6. Descrierea indicatorilor de calitate

a) senzoriali

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect	Coagul fin, omogen Se admit particule vizibile de coagul
Consistență	consistență fluidă de smântână proaspătă, cu bule fine de gaz
Culoare	Albă, de lapte.
Gust și miros	Plăcut, caracteristic, acrisor, răcoritor, fără gust și miros străin.

b) fizico - chimici

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Grăsime, % min.	3,6
Substanțe proteice, % min.	3,2
pH, min	4,1

c) microbiologici

Produsul “Sana 3,6% gr sime”, obținut conform unei rețete consacrate, trebuie să respecte criteriile microbiologice aplicabile produselor alimentare, prevzute de reglementările legale europene și naționale în vigoare.

6. Elemente specifice privind ambalarea și etichetarea produsului alimentar

Produsul “Sana 3,6% gr sime”, obținut conform rețetei consacrate trebuie să respecte reglementările legale în vigoare privind ambalarea și etichetarea prevzute de legislația europeană și națională în vigoare.

7. Condiții de depozitare și transport

Produsul “Sana 3,6% gr sime”, obținut conform rețetei consacrate, trebuie să respecte reglementările legale în vigoare privind depozitarea și transportul, prevzute de legislația europeană și națională în vigoare.

8. Proceduri și metode de control

Se vor implementa procedurile și metodele de control impuse prin legislația europeană și națională în vigoare.

În conformitate cu Ordinul nr. 394/2014 privind atestarea produselor alimentare obținute conform rețetelor consacrate românești, operatorul economic are obligația să încheie contract de prestări servicii cu un laborator autorizat, de terță parte, unde va efectua periodic (conform specificației tehnice de produs), analize organoleptice, fizico-chimice, microbiologice.