



| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Mlékárna Hlinsko, s.r.o. Kouty 53 539 01 Hlinsko v Čechách |  HL-2-04 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Země původu: Česká Republika

Č. celního sazebníku: 0402 21 19

| POPIS VÝROBKU | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------|
| Název: | SUŠENÉ MLÉKO | | |
| Druh, skupina, podskupina: | mléko sušené plnotučné (26%) | | |
| Popis: | mléčný výrobek v prášku získaný sušením mléka po tepelném zpracování, s obsahem vody nejvýše 4 %. | | |
| Surovina: | Základní surovinou při výrobě sušeného mléka je syrové kravské mléko určené pro mlékárenské ošetření a zpracování, odpovídající veterinárním předpisům | | |
| Určení: | pro další zpracování | | |
| A ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI | | | |
| Barva: | mléčně bílá až slabě krémová, stejnorodá | | |
| Konzistence: | práškovitá, stejnorodá, s lehce se rozpadávajícími hrudkami, bez tuhých hrudek a cizích příměsí | | |
| Chut' a vůně ^{*)}: | Čistě mléčná, charakteristická pro sušené mléko, mírně nasládlá, bez cizích příchutí a pachů, připouští se mírně vařivá chuť | | |
| B FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ VLASTNOSTI | | | |
| Třída | high heat | Popeloviny | 6 % průměrně |
| Vlhkost | max.4,0 % | Mechanické nečistoty | max. disk B |
| Mléčný tuk | min. 26% | Index rozpustnosti | max. 1ml |
| Bílkoviny | 26 – 27 % | Vápník | 1070 mg průměrně |
| Laktóza | 35 – 39 % | Kyselost | 5,8 – 6,7 °SH (max. 0,15% kyseliny mléčné) |
| C MIKROBIOLOGICKÉ VLASTNOSTI | | | |
| CPM | max. 10 000 | Staph. aureus | neg./ 1g |
| Enterobacteriaceae | max. 10 | Listeria monocytogenes | neg./25 g. |
| Salmonella spp. | neg./ 25 g | Kvasinky a plísně | max.10 / g, max. 50 /g |
| D DALŠÍ SPECIFIKACE | | | |
| Způsob balení: | Jednotlivé balení - do třívrstvých pytlů (hmotnost 25 kg) s vlepenou PE vložkou, která je tepelně svařená, pytel je zašíván přes krepovou páskou, pytle jsou polepovány etiketami s údaji o výrobku a jeho použití - do textilních vaků (hmotnost 1000 kg nebo 750 kg) s PE vložkou, vak je ručně zavazován Skupinové balení pytle jsou skládány na palety, palety jsou omotávány PE smršťovací fólií | | |
| Minimální doba trvanlivosti: | v původním neporušeném balení a za dodržení teploty od 2 do 24 °C a relativní vlhkosti do 70% je 1 rok od data výroby | | |
| Skladování: | v suchém a čistém prostředí, při teplotě 2 až 24 °C , nejvyšší relativní vlhkost 70 % | | |
| Přeprava: | pouze v krytých, čistých a suchých vozech, vybavenými tepelně izolovanými skříněmi s registrací teploty, při teplotě 2 až 24 °C | | |

^{*)} chuť a vůně se hodnotí v prášku a také po obnovení. Obnovené mléko se připraví rozpuštěním 65 g mléka v 450 ml studené vody