

TINE Produktdatablad

Ekstra saltet Setesdalssmør

Dato: 27.08.2018 Side 1 | Artikkel nr.: 1104, 1105

P1848 Versjon 5

VAREBETEGNELSE

Meierismør

INGREDIENSER

Fløte, salt, syrekultur, fargestoff (karotener)

NÆRINGSINNHOLD

100g vare gir ca.:

energi 2977 kJ (724 kcal)

fett 80 g

-hvorav: mettede fettsyrer 52 g

enumettede fettsyrer 18 g

flerumettede fettsyrer 2 g

karbohydrat 0,5 g

-hvorav: sukkerarter 0,5 g

protein 0,5 g

natrium 1,60 g

salt 4,0 g

vitamin A 762 µg (95 % ')

vitamin E 2,1 mg (18 % ')

' av referanseverdien

PRODUKTBESKRIVELSE

Ekstra saltet Setesdalssmør er fremstilt av fløte, kraftig syrnede med kultur av melkesyrebakterier.

Ekstra saltet Setesdalssmør er tilsatt 4,0 g salt pr 100 g.

Ekstra saltet Setesdalssmør skal ha en åpen struktur med antydning av fuktighet. Smøret skal ha gul farge. Ved bedømmelsestemperatur (14±1°C) skal smøret være smidig og godt smørbart. Smøret skal ha en syrlig, aromatisk og kraftig salt smak.

ENHETSSTØRRELSE

Artikkelnr.1104: Setesdalssmør eks saltet 10 kg

Artikkelnr.1105: Setesdalssmør eks saltet 450 g

Artikkelnr 1104 oppbevares i fryselagret tilstand. Ved kjøleromstemperatur er holdbarheten 84 dager.

HOLDBARHET OG OPPBEVARING

Artikkelnr.1104 - ca. 353 dager

Artikkelnr.1105 - ca. 84 dager

Kjølevare 0 °C – 4 °C. Kan i kortere perioder oppbevares ved romtemperatur.

MERKEPLIKTIGE ALLERGENER

(ref. Rådsforordning (EU) nr 1169/2011, vedlegg II)

Gluten: Nei

Skalldyr: Nei

Egg: Nei

Fisk: Nei

Peanøtter: Nei

Soya: Nei

Melk: Ja

Nøtter: Nei

Selleri: Nei

Sennep: Nei

Sesam: Nei

Sulfitt: Nei

Lupin: Nei

Bløtdyr: Nei

GMO

Produktet inneholder ikke GMO. Eventuelle spormengder av eller fra GM-materiale er utilsiktet, og under de grenseverdier som er satt for innhold av eller fra EU-godkjente og risikovurderte GMOer (hhv. 0,9% og 0,5%). Spor av andre GMOer og rester av genmateriale fra GMOer som koder for antibiotikaresistens skal ikke forekomme.

FORURENSENDE STOFFER

Produktet inneholder ikke forurensende stoffer (tilførte eller prosessfremkalte kjemiske kontaminanter), rester av medisiner eller plantevernmidler eller mikrobiologiske kontaminanter over til enhver tid gjeldende forskriftsgrenser. Kjent innhold av nevnte stoffer ligger på et akseptert lavt nivå, normalt langt under grenseverdier.

TINE Produktdatablad

Ekstra saltet Setesdalssmør

Dato: 27.08.2018 Side 2 | Artikkel nr.: 1104, 1105

P1848 Versjon 5

KVALITETSNORM

Følgende parametre kontrolleres og skal tilfredsstille nedenfor angitte spesifikasjoner:

Kjemiske- og fysiske spesifikasjoner:

	Norm	Nedre tiltaksgrense	Øvre tiltaksgrense	Nedre avviksgrense	Øvre avviksgrense	Metode
Vann (g/100 g)	15,0	< 13,0	> 16,0		> 16,1	MA 804 ¹⁾ MA 805 MA 812
Salt (g/100 g)	4,0	< 2,9	> 4,9	< 2,8	> 5,0	MA 803 NMKL 139 ²⁾
pH-verdi *)	4,5 – 4,8	< 4,3	> 5,2			MA 410

*) Analyseverdi i kjernefløte

Mikrobiologiske spesifikasjoner:

Analyse	Metode	Antall prøver n	Grenseverdier		c
			Nedre m	Øvre M	
Enterobacteriaceae/g	MA 665 ³⁾	5	<10	10	2
Listeria monocytogenes/25 g	BAC Gene ⁴⁾ Listeria monocytogenes	5	0		0
Salmonella sp./25 g	BAC Gene ⁵⁾ Salmonella spp.	5	0		0
Staph. aureus	3M-Petrifilm Staph Express ⁶⁾	5	<100 cfu/g		0

Referanser / forkortelser:

Meierienes Analysebok (MA)

1): MA 804: ISO 3727-1:2001

2): NMKL 139 1991 mod: Nordisk Metodikkommitte for Livsmedel 139 1991 mod

3): MA 665: ISO 21528-2

4): Bac Gene Listeria monocytogenes: ISO 11290-1

5): Bac Gene Salmonella spp.: ISO 6579

6): 3M-Petrifilm Staph Express: Afnor 3M-01/09-04/03

Stikkprøvefrekvens (n)

Grenseverdi som ikke bør overskrides (m)

Grenseverdi som ikke skal overskrides (M)

Godkjenningstallet (c), antall av (n) som kan ligge mellom m og M i analytisk verdi.