

TINE Produktdatablad

Kviteseidsmør

Dato: 06.07.2018 Side 1 | Artikkel nr.: 1311, 1085

P1012 Versjon 14

VAREBETEGNELSE

Meierismør

INGREDIENSER

Fløte, salt, syrekultur, fargestoff (karotener)

NÆRINGSINNHOLD

100g vare gir ca.:

energi 3014 kJ (733 kcal)

fett 81 g

-hvorav: mettede fettsyrer 53 g

enumettede fettsyrer 18 g

flerumettede fettsyrer 2 g

karbohydrat 0,5 g

-hvorav: sukkerarter 0,5 g

protein 0,5 g

vitamin A 772 µg (97 % ')

vitamin E 2,1 mg (18 % ')

' av referanseverdien

PRODUKTBESKRIVELSE

Kviteseidsmør er fremstilt av fløte, kraftig syrnede med kultur av melkesyrebakterier. Kviteseidsmør er tilsatt 2,5 g salt pr 100 g.

Kviteseidsmør 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.1311: Kviteseidsmør 450 g

Artikkelnr.1085: Kviteseidsmør kuvert 3,5 kg

HOLDBARHET OG OPPBEVARING

Artikkelnr.1311 - ca. 84 dager

Artikkelnr.1085 - ca. 143 dager

Kjøleware 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 prosessfremkalt 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

Kviteseidsmør

Dato: 06.07.2018 Side 2 | Artikkel nr.: 1311, 1085

P1012 Versjon 14

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)	16	< 15,5	> 16,0		> 16,1	MA 804 ¹⁾ MA 805 MA 812
Salt (g/100 g)	2,5	< 2,2	> 2,7	< 2,0	> 2,9	MN 803 NMKL 139 ²⁾

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.