



## MINŐSÉGI JELLEMZŐK

**Termék megnevezése:** Trappista zsíros félkemény sajt

**A termék kiszerelése:** kb. 1,4kg

**Előállító neve és címe:** SOLE-MIZO Zrt. Bácsbokodi Tejüzeme  
6453 Bácsbokod, Borsódi út.1

**Élelmiszerkönyv előírása:** MÉ 2-51

**Összetevők:** Tej, Konyhasó, Tejoltó enzim, Szilárdító anyag: kalcium-klorid,  
Tartósítószer: kálium-nitrát, Tejsavbaktérium tenyészet, Színezék: Anatto

### Összetételei jellemzők:

- Zsír a szárazanyagban: min. 45% m/m

### Érzékszervi tulajdonságok:

- Külső: korong alakú, alap és fedőlapja sík, fólia sértetlen, a felülethez tapad. A felület egyenletesen halványsárga, száraz vagy enyhén nyirkos tapintású.
- Belső: Egyenletesen halványsárga, a felületen néhány kerek erjedési lyuk látható, néhány röglyuk megengedett.
- Állomány: Rugalmas, szájban elomló, jól vágható.
- Szag: Jellegzetesen aromás.
- Íz: Jellegzetesen zamatos, enyhén savanykás, telt.

**Csomagolás módja:** Hőre zsugorodó fólia vákuumos zárással, ragasztott címke a sajt fedőlapján.

Azonosítószám: gyártás nap, gyártás szám, présenkénti megkülönböztetéssel

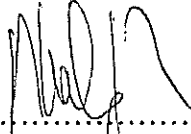
### Gyűjtőcsomagolás:

### Élelmiszerbiztonsági paraméterek:

Mikrobiológiai jellemzők: 2073/2005/EK rendeletnek megfelelően  
Vegyí szennyezettség: 17/1999. (VI. 16.) EüM rendeletnek megfelelően  
Peszticidmaradékok: 34/2004. (IV. 26.) EszCsM rendeletnek megfelelően

**Minőséget biztosító rendszerek:** HACCP rendszer

Bácsbokod, 2009. január 05.

  
.....  
Minőségbiztosítási és kutatás-  
fejlesztési igazgató