

Fejléc

Specifikáció neve:	ARO NATUR PROCESSED CHEESE 100 G
Specifikáció neve (helyi):	Aro ömlesztett sajt natúr 100 g
Specifikáció száma:	219560
Verzió:	1
Állapot:	Collaborative Draft
Specifikáció típusa:	Élelmiszer
Szállító neve:	KISTELEKI M+M SAJTGYÁRTÓ KFT
Szállító kódja:	A3004

LEGFONTOSABB ADATOK

Legfontosabb adatok

Üzleti kategória:	-
Értékesítő országok:	-
Üzlet:	-
Potenciális értékesítő országok:	-
Márkanév típusa:	Sajátmárkás címke
Márkanév:	aro
AI-márkanév:	-
Márka egyéb adatai:	-
Szövegterv nyelve:	Magyar
Jogszabályok:	EU

Termék lefedettsége

Terméknév	Mennyiség	Cikkszám (e-sourcing azonosító)
ARO NATUR PROCESSED CHEESE 100 G	100 G	-

Kiemelt dátumok

Első gyártás napja:	12.01.01
Készlet kifogyásának napja:	-
Szezonális termék:	Nem
Esemény:	-
Tervezett indítási nap:	12.01.01
Tényleges indítási nap:	12.01.01
Áttekintési nap:	-

Szállító részletei

Szállítói termékreferencia:	-						
Forrás:	Metro QualityLink						
Szállító kódja	Szállító neve	1. cím	2. cím	3. cím	4. cím	Ország	Irányítószám
A3004	KISTELEKI M+M SAJTGYÁRTÓ KFT	-	-	-	-	Magyarország (EU)	-

Elsődleges telephelyek

Telephely kódja	Telephely neve	1. cím	2. cím	3. cím	4. cím	Ország	Irányítószám
A3004-0001	KISTELEKI M+M SAJTGYÁRTÓ KFT	-	-	-	-	-	-

Másodlagos telephelyek

Telephely kódja	Telephely neve	1. cím	2. cím	3. cím	4. cím	Ország	Irányítószám

Szállító kapcsolattartói

Név	Telefon	E-mail
Horváth Linda	36 62 598 035	mmsajtgemes@invitel.hu

Metro kapcsolattartói

Szerep	Név
Terméktechnológus	Csorjane Vamos Jolan (HU)
Beszerező	Fider Csilla (HU)
Sajátmárka menedzser (OBM)	Mirgay-Horvath Eleonora (HU)

Specifikáció előzményei

Projekt típusa	Változtatás részletei	Verzió	Dátum
QualityLink bevezetése	Adatok feltöltése meglévő termékhez.	1	17.07.10

Végső jóváhagyás

Szállító által jóváhagyott név:	-
Metro jóváhagyás – név:	-
Szállító által jóváhagyott pozíció:	-
Metro jóváhagyás – munkakör:	-
Szállító által jóváhagyott dátum:	-
Metro jóváhagyás – dátum:	-

Bejelentés

Magyar – A Szállító beleegyezik, hogy a műszaki adatok azokat a minimális szerződéses követelményeket tartalmazzák, amelyeknek a terméknek eleget kell tennie. A további szabályokat és jellemzőket a Saját márka együttműködési megállapodásban, illetve a kapcsolódó Beszerzési keretszerződésben határozzák meg. Jelen műszaki adatok a METRO CSOPORT, illetve a METRO CSOPORT leányvállalatának tulajdonát képező bizalmas információk. Bizalmasságát meg kell őrizni, a METRO CSOPORT aláírásra meghatalmazott személyének, valamint a műszaki adatokat kitöltő szállító műszaki vezetőjének vagy hasonló beosztású dolgozójának előzetes írásos jóváhagyása nélkül tilos másolni vagy harmadik féllel megosztani (kivéve, amikor a METRO CSOPORT hatósági felhívásnak köteles eleget tenni, illetve a METRO CSOPORT vagy alvállalkozói által feltett értékesítési kérdésekre szükséges választ adni), illetve módosítani.

RECEPT ÉS NYERSANYAGOK

Recept

Összetevők listaformátuma: Szabványok

1.0	2.0	Összetevő	Funkcionális csoportosítás	Mennyiség az összetett összetevőben	% az összetett összetevőben	Mennyiség késztermékben	Tétel %	Összes %	Deklaráció	Quid	Szállító
1	<input type="checkbox"/> 1	Sajtok				55	54,85	54,85	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
2	<input type="checkbox"/> 1	Tej		99.9955	100,00		54,85		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
3	<input type="checkbox"/> 1	Tejsavanyító kultúra		0.0025	0,002500		0,001371		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
4	<input type="checkbox"/> 1	Tejoltó		0.002	0,002000		0,001097		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
5	<input type="checkbox"/>	Víz				34	33,91	33,91	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
6	<input type="checkbox"/>	Vaj				5	4,987	4,987	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
7	<input type="checkbox"/>	sovány tejpör				2.5	2,493	2,493	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
8	<input type="checkbox"/>	Módosított kukoricakeményítő				2	1,995	1,995	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
9	<input type="checkbox"/> 2	emulgeáló sók				1.6	1,596	1,596	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
10	<input type="checkbox"/> 2	Polifoszfátok		0.6	37,50		0,598		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
11	<input type="checkbox"/> 2	Nátrium-foszfátok		1	62,50		0,997		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
12	<input type="checkbox"/>	Étkezési só				0.166	0,1656	0,1656	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
Összesen						100.266	Összesen	100,00			

Összetevők

Összetevők listája a csomagpéldányon

Összetevők listája a csomagpéldányon: **ÖSSZETEVŐK:** Sajtok (Tej, Tejsavanyító kultúra, Tejoltó), Víz, Vaj, sovány tejpör, Módosított kukoricakeményítő, emulgeáló sók (Nátrium-foszfátok, Polifoszfátok), Étkezési só.

Összetevők listája üzleti nyelven

Összetevők listája üzleti nyelven: **INGREDIENTS:** Sajtok (Milk, Lactic starter culture, *Rennet), Water, Butter (milk), Skimmed milk powder, Modified maize starch, emulgeáló sók (Sodium phosphates, Polyphosphates), Salt.

Megjegyzések

Megjegyzések: -

Nyersanyagok

Összetevő	Osztályzat/specifikáció	Minőségbiztosítási szabvány	Szállító	A telephely elhelyezkedése	Ország ahol feldolgozták	Származási ország	Nyersanyag-információk	
Sajtok	N/A		N/A		---***---	---***---	Igen	
Tej	extra minőségű nyers tej		Gazda tej szövetkezet		Magyarország (EU)	Magyarország (EU)	Igen	
Tej	extra minőségű nyers tej		Seres és Társa Kft.		Magyarország (EU)	Magyarország (EU)	Igen	
Tejsavanyító kultúra	specifikáció szerint		M Profood Zrt.		Olaszország (EU)	Olaszország (EU)	Igen	
Tejoltó	specifikáció szerint		MTKI Kft.		Dánia (EU)	Dánia (EU)	Igen	
Víz	ivóvíz minőségű		Alföldvíz Zrt.		Magyarország (EU)	Magyarország (EU)	Igen	
Vaj	specifikáció szerint		Sole-Mizo Zrt.		Magyarország (EU)	Magyarország (EU)	Igen	
Vaj	specifikáció szerint		Forgalmazó: Hooweg/Gyártó: Lumiko		Lengyelország (EU)	Lengyelország (EU)	Igen	
Vaj	specifikáció szerint		Forgalmazó: Makra István evGyártó: Tolnatej Zrt.		Magyarország (EU)	Magyarország (EU)	Igen	
sovány tejpör	specifikáció szerint		Forgalmazó: Szűcs és Társa Kft.Gyártó: Marijampolės pieno konservai UAB		Litvánia (EU)	Litvánia (EU)	Igen	
Módosított kukoricakeményítő	specifikáció szerint		Forgalmazó: Uni var		Magyarország Kft.Gyártó: Cargill	Franciaország	Franciaország	Igen
emulgeáló sók	specifikáció szerint		Forgalmazó: Kuk Hungária Kft.Gyártó: Prayon		Franciaország	Franciaország	Igen	
Polifoszfátok	specifikáció szerint		Forgalmazó: Kuk Hungária Kft.Gyártó: Prayon		Franciaország	Franciaország	Igen	
Nátrium-foszfátok	specifikáció szerint		Forgalmazó: Kuk Hungária Kft.Gyártó: Prayon		Franciaország	Franciaország	Igen	
Étkezési só	specifikáció szerint		Forgalmazó: Tisol Kft.Gyártó: Südwestdeutsche Salzerwerke AG		Németország (EU)	Németország (EU)	Igen	

Deklarációk

Nyilatkozatok

Összetevők listája a csomagpéldányon:	ÖSSZETEVŐK: Sajtok (Tej , Tejsavanyító kultúra, Tejoltó), Víz , Vaj , sovány tejpor , Módosított kukoricakeményítő, emulgeáló sók (Nátrium-foszfátok, Polifoszfátok), Étkezési só.
Összetevők listája üzleti nyelven:	INGREDIENTS: Sajtok (Milk , Lactic starter culture, *Rennet), Water, Butter (milk), Skimmed milk powder , Modified maize starch, emulgeáló sók (Sodium phosphates, Polyphosphates), Salt.
Összetevők listája a csomagoláson?:	Igen
Csomagon feltüntetett összetevők:	ÖSSZETEV&Odblac;K: Sajtok, Víz , Vaj , sovány tejpor , Módosított kukoricakeményítőő, emulgeáló sók (Nátrium-foszfátok, Polifoszfátok), Étkezési só.
QUID-nyilatkozat:	Szóveg
Jogi címkézési nyilatkozatok:	Szóveg Fat in dry matter content: 40 % minimal.

Hús vagy hal származási helye

Típus	Összetevő és eredet
-------	---------------------

KÉSZTERMÉK SZABVÁNYAI

Termék attribútumok

Értékesített formában

Attribútum	Vörös	Sárga	Zöld
Csomagolás	A tömlő felületén lévő sajtszennyeződés penészes, erősen légbuborékos, a tömlő ráncos. 3 darab tömlő, jelölés nem mindegyiknél látható. Puffadt, a műanyag tömlő sérült szakadt. 3 darab vagy kevesebb tömlő, jelölés nem mindegyiknél látható.	A műanyag tömlő alatt több kisebb légbuborék látható, a tömlő felülete sajttal enyhén szennyezett. 3 darab tömlő, jelölés mindegyiknél látható.	A műanyag tömlő jellegének megfelelő szabályos alakú, a műanyag tömlő légtáskától mentesen simul a sajt felületére, zárt, a műanyag tömlő felülete. A termék kéreg nélküli felülete sima. Laza tömlőzés. 3 darab tömlő, jelölés mindegyiknél látható.
Külső	Több hézag, sok légbuborék meg nem ömlött kemény sajtrészecskék látható, grízes, darás, zsír vagy vízeresztő. Kiszáradt idegen anyagot tartalmaz. Szaghibás, kissé dohos, kissé erjedt, tisztátlan.	A metszéslap esetleg 1-2 kisebb folt látható. Egynemű, 1-1 kisebb hézag, néhány kisebb légbuborék látható. Lágú-folyós, mattos-lisztes.	Mattos, szerkezete tömör, 1-2 kisebb légbuborék megengedett. Tompá fényű vagy fényes. Egynemű, hézagmentes, 1-2 kisebb légbuborék megengedett Enyhén lágú.
Illat	Erjedt, dohos, fehérje- vagy zsírbomlásos.	Jellegtelen, üres, enyhén, tisztátlan.	Sajtszerű kellemesen savanykás, tiszta.
Állag	Nem kenhető, darás, szemcsés, ragacsos, száraz, törékeny, gumis, víz vagy zsíreresztő, teljesen folyós. Beszáradt széteső.	A kívántnál kissé keményebb vagy kissé lágyabb állományú, gyengébben kenhető lágú-folyós, szemcsés, lisztes	Tömlőből kinyomva hengeres alakú marad, jól kenhető, sima, szájban könnyen elomló.
Íz	Savanyú, keserű, zsírbomlásos, vegyszerizű, tisztátlan. Erősen keserű, bomlott, erjedt, dohos.	Savanykás, üres, enyhén kesernyés, sós, vagy sótlan, enyhén vegyszerizű, enyhén tisztátlan.	Enyhén sós, kellemesen savanykás, vajas, tiszta íz.
További attribútumok			
Attribútum	Vörös	Sárga	Zöld

Fogyasztott formában

Attribútum	Vörös	Sárga	Zöld
Csomagolás	A tömlő felületén lévő sajtszennyeződés penészes, erősen légbuborékos, a tömlő ráncos. 3 darab tömlő, jelölés nem mindegyiknél látható. Puffadt, a műanyag tömlő sérült szakadt. 3 darab vagy kevesebb tömlő, jelölés nem mindegyiknél látható.	A műanyag tömlő alatt több kisebb légbuborék látható, a tömlő felülete sajttal enyhén szennyezett. 3 darab tömlő, jelölés mindegyiknél látható.	N/A
Külső	Több hézag, sok légbuborék meg nem ömlött kemény sajtrészecskék látható, grízes, darás, zsír vagy vízeresztő. Kiszáradt idegen anyagot tartalmaz.	A metszéslap esetleg 1-2 kisebb folt látható. Egynemű, 1-1 kisebb hézag, néhány kisebb légbuborék látható. Lágú-folyós, mattos-lisztes.	Mattos, szerkezete tömör, 1-2 kisebb légbuborék megengedett. Tompá fényű vagy fényes. Egynemű, hézagmentes, 1-2 kisebb légbuborék megengedett Enyhén lágú.
Illat	Szaghibás, kissé dohos, kissé erjedt, tisztátlan. Erjedt, dohos, fehérje- vagy zsírbomlásos.	Jellegtelen, üres, enyhén, tisztátlan.	Sajtszerű kellemesen savanykás, tiszta.
Állag	Nem kenhető, darás, szemcsés, ragacsos, száraz, törékeny, gumis, víz vagy zsíreresztő, teljesen folyós. Beszáradt széteső.	A kívántnál kissé keményebb vagy kissé lágyabb állományú, gyengébben kenhető lágú-folyós, szemcsés, lisztes	Tömlőből kinyomva hengeres alakú marad, jól kenhető, sima, szájban könnyen elomló.
Íz	Savanyú, keserű, zsírbomlásos, vegyszerizű, tisztátlan. Erősen keserű, bomlott, erjedt, dohos.	Savanykás, üres, enyhén kesernyés, sós, vagy sótlan, enyhén vegyszerizű, enyhén tisztátlan.	Enyhén sós, kellemesen savanykás, vajas, tiszta íz.
További attribútumok			
Attribútum	Vörös	Sárga	Zöld

Benchmarkok

Benchmark

Termék: ARO NATUR PROCESSED CHEESE 100 G

Márka	Leírás	Indoklás	Felhasználó	Dátum
-------	--------	----------	-------------	-------

Fizikai szabványok

Fizikai mennyiségi szabványok

Teszt	Minimum	Cél	Maximum	Egység	Módszer	Gyakoriság
bruttó tömeg	306	312	315,18	g	tömegmérés hitelesített mérleggel	minden tömítőváltáskor

Egyéb fizikai szabványok:

-

Kémiai szabványok

Kémiai mennyiségi szabványok

Paraméter	Minimum	Cél	Maximum	Egység	Módszer	Gyakoriság
zsírtartalom a szárazanyagban	40	40	45	%	számítással (zsírtartalom mért értékéből és a szárazanyagtartalom mért értékéből számítva)	minden tételből

Egyéb kémiai szabványok:

-

Mikrobiológiai szabványok

Mikrobiológiai mennyiségi szabványok

Egyéb tesztek:

Teszt	Cél	Maximum	Egység	Módszer	Gyakoriság
Salmonella spp.	0	0	25 g	MSZ EN ISO 6579:2006	negyedévente
Listeria monocytogenes	0	0	25 g	MSZ EN ISO 11290-1:1996/A1:2005	negyedévente

Egyéb mikrobiológiai szabványok:

-

FOLYAMATSZABÁLYOZÁS

Folyamat lépései

Folyamat lépései

Az alapanyagok megfelelödol;en elödol;készített, majd gondosan aprított, izhibáktól mentes sajtok és a vaj. A sajtalapanyagokat receptura szerinti mennyiségben kimérjük, majd gépi úton összekeverjük, majd 1-2 perces keverés után megkezdjük az ömlesztést, amit 85 °C-on 2-3 perces hödol;ntartással végezzük. Ez a hödol;mérséklet-idödol;tartam kombináció biztosítja az ömlesztett sajt mikrobiológiai tisztaságát is. Az ömlesztést követödol;en megvizsgáljuk a termék pH-ját, zsír- és szárazanyag-tartalmát, illetve szükség esetén korrigáljuk a nem megfelelödol; értéket. A megfelelödol; összetételödol; és érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezőödol; végterméket zárt rendszeren keresztül az adagológép tartályába juttatjuk, és mödol;bélbe töltjük. A tömlödol;ket klipszekkel zárjuk, majd 50-60 perc alatt +2-+10 °C hödol;mérsékletre hödol;tjük a csomagolt terméket.

Kritikus kontroll pontok

Kritikus kontroll pontok

Folyamat lépése	CCP-sz.	Veszély	Szabályozási intézkedések	Kritikus határértékek	Felügyeleti eljárások	Helyesbítő intézkedések
Nyerstaj átvétel	CCP0	Aflatoxin M1 a tejben	Munkautasítás és átvételi ellenőrzési utasítás betartása	0,05 µg/kg	Aflasensor készülékkel történő mérés tételenként	Gyanús tétel elkülönítése, akkreditált laboratóriumi vizsgálat, határérték feletti eredmény esetén, a tétel megsemmisítése.
Nyerstaj átvétel	CCP1	Gátóanyag a tejben	Munkautasítás és átvételi ellenőrzési utasítás betartása	Gátóanyag mentesség	Gyorstesztel történő vizsgálat tételenként	Gyanús tétel elkülönítése, akkreditált laboratóriumi vizsgálat, határérték feletti eredmény esetén, a tétel megsemmisítése
Nyerstaj átvétel	CCP2	Patogén mikroorganizmusok jelenléte, magas összcsírszám, magas szomatikus sejttség	Munkautasítás és átvételi ellenőrzési utasítás betartása. Szerződés és követelménylista aláírása.	Tőgygyulladás mentes tej	White-side próba	Pozitív tétel esetén a tétel különgyűjtése, hatósági állatorvos értesítése. Beszállító értesítése/mintavétel sűritése
Hőkezelés (pasztőrözés)	CCP3	Patogén mikroorganizmusok túlélése illetve szaporodása: E. coli, Coliform, Listeria monocytogenes, S. aureus	Munkautasítás betartása.	73-78 °C (30 mp hőntartás)	Folyamatos hőmérséklet ellenőrzés alarm rendszerrel ellátott automata hőmérséklet figyelő rendszerrel. Elektronikus igazolás 2 óránként. Hőmérséklet leolvasása pasztőrmél. Foszfátáz-próba elvégzése (sűritményből kell venni tételenként).	Tétel újrapasztőrözése. Passztőr üzemszerű állapotának visszaállítása. Műszaki hiba jellegét felül kell vizsgálni, hogy az megelőzhető-e.
Hőkezelés (sűritő előtti)	CCP4	Patogén mikroorganizmusok túlélése illetve szaporodása: E. coli, Coliform, Listeria monocytogenes, S. aureus	Munkautasítás betartása	82-88 °C hőntartással 5 perc alatt megy keresztül a pasztőrön, illetve a sűritőn (pasztőr hőntartás 5 mp)	Folyamatos hőmérséklet figyelő rendszer, elektronikus igazolás. Kijelző leolvasása.	Pozitív tétel esetén a tétel ömlesztési alapanyag. A hőkezelést 85-88 °C hőmérsékleten 2 percig kell elvégezni. Passztőr üzemszerű állapotának visszaállítása Műszaki hiba jellegét felül kell vizsgálni, hogy az megelőzhető-e.
Hűtőtárolás	CCP5	Mikrobaszaporodása: E.coli S.aureus, Coliform, Penész	Munkautasítás betartása. Regiszter folyamatos figyelése. Takarítási utasítás betartása.	0-+10 °C	PC folyamatos regisztráció. Elektronikus adathordozó elektronikus igazolása 2 óránként.	Ha a hűtőtér hőmérséklete kismértékben túllépi a megengedett 10 °C-ot abban az esetben a hiba kijávitásával azonnali hőmérséklet csökkenést kell elérni. A hűtőrendszer meghibásodásakor nem megfelelőség jelentést kell készíteni. Az árut bértároló hűtőbe kell víteni. Minden esetben amikor a hűtőtér hőmérséklete a 10 °C feletti hőmérsékletet túllépte maghőmérsékletet kell ellenőrizni meghatározott időként (időjárástól függően). Ha a maghőmérséklet tartósan olyan mértékben emelkedett meg (20 °C vagy a feletti hűtőtér, 10 °C vagy a feletti maghőmérséklet) ami a fogyasztó egészségére veszélyes abban az esetben a tételt zárolni, kell és be kell vizsgáltatni. Amennyiben nem éri el az adott hőfokot a rendszer, az ömlesztési folyamat leáll, illetve nem alakul ki az ömlesztett sajtokra jellemző állomány. Az ekkor keletkezett anyagot a kutterből külön edénybe kinyomjuk és hűtőbe tesszük. A hiba elhárítása után újraömlesztésre bekeverjük a terméket fokozott figyelemmel az ízbeni elváltozások miatt
Ömlesztés, hőkezelés	CCP6	Mikrobatúlélés és szaporodás, E.coli, Coliform., S. aureus,	Munkautasítás betartása. Dolgozó folyamatos oktatása.	65-90 °C hőntartás: 0,5-1 -2 perc	A kijelző figyelése. PC folyamatos regisztráció. Elektronikus adathordozó elektronikus igazolása 2 óránként.	A hiba okának megkeresése és kijávitása. Meg kell győződni, hogy a javítás után, hogy a kijelölt hőmérséklet értéke megfelelő e.

Minőségi kontroll pontok

Minőségi kontroll pontok

Folyamat lépése	Jogi/minőségi probléma	Szabályozási intézkedések	Tűrészhatár	Felügyeleti eljárások	Helyesbítő intézkedések
Nyerstej átvétel	Mikroba jelenléte: tejsavbaktérium	Munkautasítás betartása és átvételi ellenőrzési utasítás betartása.	Hőmérséklet 10°C alatt. SH tehéntej: 5,4-6,2-7,2 tartomány között juhtejnél 7-11 SH-ig tejszín 4,2-6,2	Hőmérsékletmérés ellenőrzött hőmérővel. Savfok mérés.	10-15 °C közötti tej esetén. Ha a hiba késő fejés miatt történt és a tejnek nem volt ideje lehűlni, akkor azonnal hűtjük a tejet és 4 órán belül, felhasználjuk gyártásra. A mennyiben más okok miatt magas a hőmérséklet azonnal hőkezeljük majd ömlesztési alapanyagot készítünk belőle. A mennyiben a tej vagy a tejszín hőmérsékletet 16° C-os nem vesszük át Beszállító értesítése Amennyiben a tej savanyú, akkor gomolyát készítünk belőle és azt ömlesztési alapanyagként felhasználjuk Amennyiben a tejszín 6,2 feletti savfokkal rendelkezik a tejszint nem vesszük át. Beszállító értesítése.
Hűtés	Összcsoraszám, szomatikus sejszám és reinfekció	Munkautasítás betartása.	hőmérséklet 6 °C alatt	Tej hőmérséklet ellenőrzése az előtároló Fogadó silóba tároláskor alarm rendszerrel ellátott automata hőmérsékletfigyelő rendszerrel. Elektronikus igazolás 2 óránként.	Nem megfelelő hőmérséklet esetén amennyiben a pasztör gép pasztör üzemmódban van a tétel pasztörözése, amennyiben a pasztör nincs pasztör üzemmódban a tej azonnali hűtése. A hűtő felülvizsgálata. Nem megfelelő hőmérséklet esetén amennyiben a pasztör gép pasztör üzemmódban van a tétel pasztörözése, amennyiben a pasztör nincs pasztör üzemmódban a tej azonnali hűtése. Savanyú tej esetén a tejből gomolyát készítünk majd ömlesztési alapanyagként használjuk fel. Savanyú tejszínhez tejet adunk és ömlesztési alapanyagot készítünk.
Előtárolás (Fogadó silóban)	Mikroorganizmusok szaporodása: tejsavbaktérium, összcsiraszám	Gyártásközi ellenőrzési utasítás és munkautasítás betartása.	Hőmérséklet 6 °C alatt. Tehéntej: 5,4-7,2 SH° tartomány között, juhtejnél 7-11 SH°-ig tejszín 4,2-6,2 SH°	Tej hőmérséklet ellenőrzése az előtároló Fogadó silóba tároláskor alarm rendszerrel ellátott automata hőmérsékletfigyelő rendszerrel. Elektronikus igazolás. Savfok mérés.	
Felvágás	Reinfekció	Munkautasítás betartása	Késfertőtlenítő víz hőmérséklete 80-85 °C	Víz hőmérséklet ellenőrzése ellenőrzött hőmérővel.	A hiba azonnali elhárítása. A késfertőtlenítő felülvizsgálata. Amennyiben szennyezett az alapanyag vagy színe illetve állománya nem megfelelő a darálónak azonnal szólnia kell a művezetőnek, aki nem megfelelő ségi jelentést készít. A tételt külön kell tenni és meg kell jelölni stop címkével. A művető értesíti a minőségirányítási vezetőt aki intézkedik.
Csomagolóanyag eltávolítása és ellenőrzés (sajtok)	Idegen anyag bekerülése: por, csomagolóanyag darab, kötöző, kés stb.	Munkautasítás és Hűtőtárolási utasítás betartása Higiéniai utasítás betartása Dolgozó folyamatos oktatása.	Idegen anyag nem lehet a terméken.	Szemrevételezés	Amennyiben szennyezett az adalékanyag vagy színe illetve állománya nem megfelelő a kutteresnek azonnal szólnia kell a művezetőnek, aki nem megfelelő ségi jelentést készít. A tételt külön kell tenni és meg kell jelölni stop címkével. A művető értesíti a minőségirányítási vezetőt aki intézkedik.
Adalékanyag kimérése és hozzáadása	Idegen anyaggal szennyezett.: rovar ,por, kavics stb.	Munkautasítás betartása. Anyagtárolási utasítás	Idegen anyaggal szennyezett nem lehet.	Szemrevételezés	
Dátumozás	Helytelen dátumozás miatt nem megfelelő minőség-megőrzési idő beállítása. Olvashatatlan dátum miatt.	Dátum helyes beállítás Belső termékmértető Dolgozó folyamatos oktatása.	A minőségi megőrzési időtartam vége	A beállított dátum szemrevételezése.	Dátum beállítása. Átcsomagolás.
Kocsira rakás és Kiszállítás	Idegen anyag bekerülése:por, homok	Hűtőtárolási utasítás betartása.	Szemre tiszta szállítójármű	A raktér ellenőrzése szemrevételezéssel.	A rakodás elhalasztása a megfelelő takarítottság eléréseig. Az ellenőrzés sűrűsítése.
Kocsira rakás és Kiszállítás	Mikrobaszaporodás E. coli, S. aureus, Coliform	A hűtőkocsikat folyamatosan hűteni kell.	0-+10 °C	A raktér ellenőrzése kalibrált hőmérővel	A rakodás elhalasztása a megfelelő hőmérséklet eléréseig. Az ellenőrzése sűrűsítése.

EGYÉB SZÖVEGTERV

Termékek

Termék részletei

Fő termék címe:	Aro Kenhető, félzsiros ömlesztett sajt, natúr
Termék leíró neve:	Natúr, kenhető, félzsiros ömlesztett sajt.
Termék választék:	-
Marketing al példány:	-
Márkanév:	aro
Al-márkanév:	-
Márkanév típusa:	Sajátmárkás címke
Márka egyéb adatai:	-

Mennyiség

Mennyiségek

Bejelentett mennyiség típusa:	Rögzített tömeg
Egységek nyomtatása:	Előre nyomtatott
Bejelentett mennyiség:	100 g
Helyszín:	-
e-jelzés szükséges:	-
Töltő tömeg / Glazúr:	-
Helyszín:	-
Nyomtatási magasság:	4mm

Ikonok és állítások

Ikonok és állítások

Embléma:	-	
Ikonok/kiemelt területek		
Ikon	Bejelentés támogató szövege	Használat a csomagon
Táptértékre vonatkozó állítások		
Szöveg	Használat a csomagon	
Táptértékikonok		
Ikon	Bejelentés támogató szövege	Használat a csomagon
Állítások/nyilatkozatok		
Szöveg	Használat a csomagon	
Biztonsági és figyelmeztető mondatok		
Szöveg	Használat a csomagon	
Környezetvédelmi mondatok		
Szöveg	Használat a csomagon	
Ízikonok		
Ikon	Bejelentés támogató szövege	Használat a csomagon
Egyéb ikonok		
Ikon	Bejelentés támogató szövege	Használat a csomagon
A tájalási javaslat kötelező:	Nem	
Légi szállítású termék:	Nem	

Főzés és elkészítés

Főzés és elkészítés

Sütő		
Idő:	-	
Hőmérséklet (C):	-	
Hőmérséklet (F):	-	
Hőmérséklet (G):	-	
Sütési utasítások		
Fagyasztott termék készresütése		
Idő:	-	
Hőmérséklet (°C):	-	
Hőmérséklet (°F):	-	
Hőmérséklet (°G):	-	
Fagyasztott termék készreütési utasításai		
Mikrohullámú		
Lépés 650 W/B kategória 750 W/D kategória 850 W/E kategória		
Utasítások mikrohullámú sütő használata esetén		
Fagyasztott termék elkészítése mikrohullámú sütőben		
Lépés 650 W/B kategória 750 W/D kategória 850 W/E kategória		
Fagyasztott termék mikrohullámú sütőben történő készresütésének utasításai		
Grillezés		
Grillsütés		
Sütés kevés olajban		
Sütés olajban		
Serpenyő		
Gőzölés		
Párolás		
Főzőlap		
Forralás		
Egyéb		
Főzési ikonok		
Ikon	Deklaráció támogató szövege	Használat a csomagon
Főzési figyelmeztetések		
Szöveg	Használat a csomagon	
Elkészítési útmutatás		
Elkészítési útmutatás: -		

Tálalás és recept

Tálalási és recept információk	
Tálalási javaslatok:	-
Adagok:	-
Recept javaslatok:	-

Tárolás

Tárolás		
Tárolási nyilatkozatok		
Szöveg	Tárolja hűtve +2 és +10 °C fokon.	
-	Szükség van-e a fagyasztott termékekre vonatkozó normál tárolási útmutatásra?:	
Otthoni fagyasztási útmutató		
Szöveg		
Felolvasztási útmutató		
Szöveg		
Tárolási ikonok		
Tárolási ikon	Deklaráció támogató szövege	Használat a csomagon
Lejárat idő kódolása		
Nyilatkozat	Használat a csomagon	
Fogyasztható	-	
Lejárat idő feltüntetésének helye:	-	
Tárolásra vonatkozó szöveg:	-	

További

EAN/vonalkód	
Kód	
5998985561447	

Szállítási tartó kódja

Kód

Tanúsítványok

Típus Tanúsítvány száma Ikon Használat a csomagon

1. származási országhoz kapcsolódó nyilatkozat: -
 1. származási ország: -
 2. származási országhoz kapcsolódó nyilatkozat: -
 2. származási ország: -
 Terjesztési szöveg: -
 Szállító kódja a csomagoláson: Nem
 Telephely kódja a csomagoláson: Nem
 Szerzői jog éve: -
 Ármező: Az ármező nem szükséges
 Normál ár: -
 Bevezetési promóciós ár: -
 Egyéb csomagolás elején feltüntetett információk: -
 Egyéb csomagolás hátoldalán feltüntetett információk: -

A példányon nem szereplő információk

A példányon nem szereplő információk

A szövegterv ide továbbítandó: Not Applicable
 Tervezési megjegyzések: -
 Probléma oka: -
 Egyéb külön küldendő dokumentumok részletei (pl. tájékoztató lapok): -

Vágási útmutató részletei

CAD referencia: -

Vágási útmutató mellékletei

Szekció	Letöltés	Fájlnév vagy URL	Leírás	Bájt	Melléklet csatolója	Melléklet napja
---------	----------	------------------	--------	------	---------------------	-----------------

Egyéb adatok

Csomagolás tervezési napja: -
 Film nyomdába érkezési napja: -
 Szövegterv állapota: -
 (Ha nincs kész, adja meg a dátumot, amikor kész lesz)
 Megadott kartonokat és tintát használnak?: -
 Ha nem, indokolja: -
 Elsődleges csomagformátum – listaelemek: -
 Fénykép – megerősítés, ha a termék készen áll a fényképezésre: -
 Polcra kész csomagolás?: -
 Aktuális/javasolt formátum: -
 Aktuális/javasolt anyag: -

Nyomdák

Név	Kapcsolattartó neve	E-mail	Telefon	Fax	
-	-	-	-	-	
Ország	1. címsor	2. címsor	Település	Megye	Irányítószám
-	-	-	-	-	-
<input type="checkbox"/>	GPS szélesség	GPS hosszúság			
-	-	-			
Csomagolóanyag komponens	Nyomtatási eljárás	Nyomtatási hordozóanyag	Csomagolás formátuma	Színek	
-	-	-	-	-	

Jóváhagyás részletei

Metro jóváhagyás – név: -
 Metro jóváhagyás – munkakör: -
 Metro jóváhagyás – dátum: -
 Szövegterv kiadása: -

