

VAREBETEGNELSE

Halvfast, modnet ost, 28 % fett

INGREDIENSERPasteurisert **melk**, syrekulturer, salt og mikrobiell løpe**NÆRINGSINNHOLD**

100 g vare gir ca.:		
energi	1512 kJ (364 kcal)	
fett	28 g	
- hvorav mettede fettsyrer	18 g	
- hvorav umettede fettsyrer	6,3 g	
- hvorav flerumettede fettsyrer	0,7 g	
karbohydrat	0 g	
- hvorav sukkerarter	0 g	
protein	28 g	
salt	1,3 g	
vitamin A	273 µg	34 % ¹
riboflavin	0,27 mg	19 % ¹
vitamin B ₁₂	2,3 µg	92 % ¹
kalsium	790 mg	99 % ¹
fosfor	600 mg	86 % ¹
sink	4,5 mg	45 % ¹
selen	12 µg	22 % ¹
jod	36 µg	24 % ¹

¹ av referanseverdien**PRODUKTBESKRIVELSE**

Sveitser Original har store og runde hull. Den har en relativt fast konsistens. Smaken er ren, fyldig og litt søtlig. Osten er laget av pasteurisert melk, syrekulturer, salt og mikrobiell løpe. Osten er lagret i minimum 3 måneder.

ENHETSSTØRRELSE

Artikkelnr. 1737 - Sveitser 28% m/skorpe 10 kg

HOLDBARHET OG OPPBEVARING

Artikkelnr. 1737: ca. 168 dager
Kjølevare 0 °C – 4 °C.

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

Sveitser Original

Dato: 20.04.2018 Side 2 | Artikkel nr.: 1737

P1095 Versjon 8

KVALITETSNORM

Kjemiske- og fysiske spesifikasjoner:

Analyse	Metode	Norm	Nedre tiltaksgrense	Øvre tiltaksgrense	Nedre avviksgrense	Øvre avviksgrense
Tørrstoff (g/100 g)	MA 412/702 ¹⁾	61	< 59,5		< 58,5	
Fett (g/100 g)	MA 412/707 ²⁾	28		> 30,5		> 32,5
Fett i tørrstoff (%)		45 – 49	< 44,5	> 49,0		
Salt (g/100 g)	MA 412/710/ NMKL 139 ³⁾	1,3	< 1,2	> 1,4	< 1,1	> 1,5

Mikrobiologiske spesifikasjoner:

Analyse	Metode	Antall prøver n	Grenseverdier		c
			nedre m	øvre M	
Enterobacteriaceae/g	MA 665 ⁴⁾	5	< 100 cfu	1000 cfu	2
E. coli presumtiv/g	MA 662 ⁵⁾	5	< 10 cfu	10 cfu	2
Staph. aureus	3M-Petrifilm Staph Express ⁶⁾	5	< 100 cfu		0
L. monocytogenes/25 g	BAC Gene L. monocytogenes ⁷⁾	1	Ikke påvist		0
Salmonella sp./25 g	BAC Gene Salmonella spp ⁸⁾	1	Ikke påvist		0

Referanser / forkortelser:

Meierienes Analysebok (MA)

1): MA 702: ISO 5534:2004 mod.

2): MA 707: ISO 488:2008

3): NMKL 139 1991 mod: Nordisk Metodikommitté för Livsmedel 139 1991 mod. MA 710: ISO 5943:2006

4): MA 665: ISO 21528-2

5): MA 662: NMKL metode nr. 125, 4. utg.

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

7): BAC Gene L. monocytogenes: Afnor EGS 38/03 – 01/17

8): BAC Gene Salmonella spp: Afnor EGS 38/01 – 03/15

Stikkprøvefrekvens (n)

Grenseverdi som ikke bør overskrides (m)

Grenseverdi som ikke skal overskrides (M)

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