

1. Toote nimi ja number

Toote number	Toote nimi	Pakendi suurus	Pakend
201082	Eesti juust, viilutatud	e150g	plastikpakend, gaasikeskkond
69717	Eesti juust, viilutatud	e500g	plastikpakend, gaasikeskkond
85007	Eesti juust	e350g	plastikpakend (flow pack), gaasikeskkond
69718	Eesti juust	~2,7kg	plastikpakend, vaakumpakk
69550	Eesti juust	~14kg	plastikpakend, vaakumpakk

2. Koostis

Toote number	Toote nimi	Koostisosad	Tooraine päritolumaa
201082	Eesti juust, viilutatud e150g	Pastöriseeritud <i>piim</i>	Eesti
69717	Eesti juust, viilutatud e500g	juuretis	Taani või Prantsusmaa
85007	Eesti juust e350g	tardaine kaltsiumkloriid(E509)	Eesti, Rootsi
69718	Eesti juust ~2,7kg	Sool	Taani
69550	Edam juust~14kg		

Koostisosades allergeenid toodud **paksult ja kursiiv** või SUURTES TÄHTEDES.

Protsessi abiainena on kasutusel mikrobioloogiline laap.

3. Lühike iseloomustus

Poolköva, rasvane, valminud juust

Välimus	täisnurkne plokk või osa sellest või viilutatud või tüki kujul
Augustus	löikepinnal läikivad herneterasuured augud, võib esineda ka väiksemaid ümmargusi ja pilutaolisi auke.
Konsistents	poolköva, ühtlane, lõigatav
Maitse ja lõhn	kerge, väljendunud juustu maitse ja lõhn, veidi hapukas maitse.
Värvus	helekollane, ühtlane kogu juustus

4. Kasutamine

Toode sobib kasutamiseks otse toiduks ja toidu valmistamiseks tavatarbijale. Toode ei ole sobilik tarbijatele, kellel on piima allergia või talumatus.

5. Füüsikalised-keemilised näitajad

näitaja	eesmärk	lubatud piir
Rasvasisaldus kuivaines, %	46	≥45
Rasvasisaldus üldmassis, %	27	26-29
Kuivaine, %	58	≥56
Niiskus, %	42	≤44

6. Mikrobioloogilised näitajad

näitaja	eesmärk	Max väärtus
Salmonella spp 25g tootes	ei ole lubatud	
Listeria monocytogenes 25g	ei ole lubatud	
E- coli 1g tootes	≤10	≤100
Koagulaaspositiivsed stafülokokid, cfu/g	≤10	≤100

7. 100g toote keskmine toite- ja energeetiline väärtus

100 g toodet sisaldab	Vana pakend	Uuendatud pakend
Energiasisaldus	1460 kJ/ 355 kcal	1458 kJ/ 351 kcal
Rasvad	27 g	27 g
millest küllastunud rasvhapped	14 g	14 g
Süsivesikud	0 g	0 g
millest suhkrud	0 g	0 g
Valgud	27 g	27 g
Sool	1,4 g	1,4 g
Kaltsium	900mg (112% päevasest võrdluskogusest)	800mg (112% päevasest võrdluskogusest)

Laktoosivaba. Toode loetakse laktoosivabaks kui laktoosi sisaldus on < 0,01%.

8. Allergeenid

Piim- kogu tootes.

9. Toote säilitamine ja märgistus pakendil

Kinnine pakend säilib temperatuuril (+1°...+6°C) , " parim enne" näidatud pakendil.

Väikepakendatud juustude säilivusaeg 120 päeva.

Plokkjuustudel säilivusaeg 270 päeva juustu tootmisest.

Toote säilitamine (tükeldamine kaubanduses)

Kaubanduses tükeldatud ja pakendatud juustudel on realiseerimisaeg 21 ööpäeva, kui on täidetud järgmised tingimused: juust on hoitud etteantud temperatuuril; juust on lõigatud puhta, juustu lõikamiseks ettenähtud noaga ja juustu lõikamiseks ettenähtud lõikelaual; juust on pakendatud toidukilesse.

10.Toote transport

Toodet säilitada ja transportida temperatuuril +1...+6°C .

11. Toote jälgitavus

Toote jälgitavus on tagatud partii numbri ja parim enne järgi. Partii number ja parim enne on toodud pakendil järgmiselt (näide: partii 080419 ja parim enne 18.05.19).

12. Tootja

Valio Eesti AS, Võru Juustutööstus, Pikk 23, 65604 Võru, Eesti



13. Tooted vastavad tehnilisele kirjeldusele TK 27-06

Muu info

GMO

Toode ei sisalda ja toote valmistamisel kasutatud toorainetes pole kasutatud geneetiliselt muundatud organisme vastavalt määrusele EÜ nr 1829/2003 ja määrusele EÜ nr 1830/2003.

SAASTEAINED

Toode on kooskõlas järgnevate õigusaktidega:

Mükotoksiinid - määrus EÜ nr 1881/2006,

Raskemetallid - määrus EÜ nr 1881/2006,

Pestitsiidid - määrus EÜ nr 396/2005.

KIIRITUSALANE TEAVE

Toodet ei ole töödeldud ioniseeriva kiirgusega ja ei sisalda kiiritatud koostisosi. Ei vaja spetsiaalset märgistust vastavalt direktiivile 2000/13 EÜ.

KVALITEEDIJUHTIMISSÜSTEEM

Ettevõtte on sertifitseeritud ISO 9001 kvaliteedijuhtimissüsteem, ISO 14001 keskkonnajuhtimissüsteem ja BRC toiduohutus süsteem. Ettevõttes valmistatud tooted on kooskõlas toiduhügieeni põhimõtetega, mis on sätestatud määruses EÜ nr 853/2004.

ENESEKONTROLLISÜSTEEM, HACCP

Ettevõtte poolt toodetud tooted on valmistatud kooskõlas toiduhügieeni põhimõtetega, mis on sätestatud määruses EÜ nr 853/2004. HACCP süsteem on rakendatud vastavalt määruses EÜ nr 852/2004 toodule.