

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΦΡΕΣΚΟΥ ΠΛΗΡΟΥΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 10LT

«Γάλα» είναι το απαλλαγμένο από πρωτόγαλα προϊόν του ολοσχερούς, χωρίς διακοπή αρμέγματος υγιούς γαλακτοφόρου ζώου, που ζει και τρέφεται υπό υγιεινούς όρους και που δεν βρίσκεται σε κατάσταση υπερκόπωσης.

Με τον όρο «γάλα» απλά, χωρίς να συνοδεύεται αυτό από κάποιο επίθετο, νοείται αποκλειστικά και μόνο το γάλα το οποίο:

- α) Προέρχεται από αγελάδα.
- β) Είναι νωπό.
- γ) Είναι πλήρες.
- δ) Δεν έχει υποστεί αφυδάτωση ή συμπύκνωση.
- ε) Δεν περιέχει άλλες ύλες που έχουν προστεθεί από έξω.

Το παστεριωμένο γάλα αγελάδος θα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση του σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7°C για 15') ή άλλος συνδυασμός για την επίτευξη ισοδυνάμου αποτελέσματος.

Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης.

Μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατό σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6°C, στην θερμοκρασία στην οποία και συντηρείται, **η δε διάρκεια της συντήρησης δεν μπορεί να υπερβαίνει τις επτά ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης.** Η διάρκεια της συντήρησης είναι ευθύνη του παρασκευαστή.

Να είναι ομογενοποιημένο, που σημαίνει ότι, εάν μείνει σε ακινησία 48 ώρες δεν πρέπει να σχηματίζεται φανερός διαχωρισμός της κρέμας, η δε περιεκτικότητα σε λίπος της υπερκείμενης ποσότητας 100 cm³ γάλακτος φιάλης του ενός lt να μη διαφέρει περισσότερο από το 10% της περιεκτικότητας σε λίπος του εναπομείναντος γάλακτος.

Το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται στο Κεφ II του Π.Δ. 56/95, Κανονισμούς (ΕΚ) 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004.

Enterobacteriaceae m<1, M=5, n=5, c=1 cfu/ml.

Παθογόνα n=5, c=0, Απουσία σε 25 g.

Η πρώτη (Α) συσκευασία να πληροί όλους τους κανόνες υγιεινής και τους όρους του Άρθρου 85 του Κ.Τ.& Π και των Τροποποιήσεων αυτού. Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με εμφανή και ευδιάκριτους χαρακτήρες στα Ελληνικά:

- Η ένδειξη “παστεριωμένο”,
- Η χώρα προέλευσης του,
- Το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος,
- Το Εργοστάσιο παραγωγής,
- Η θερμοκρασία συντήρησής του, καθώς και οι ημερομηνίες παστερίωσης και ανάλωσης αυτού (διάρκεια έως 7 ημέρες).
- Ο κωδικός παρτίδας.
- Σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων (Οδηγία 2000/13/ΕΚ, Οδηγία 2002/86/ΕΚ, Οδηγία 2003/89/ΕΚ, Οδηγία 2008/5/ΕΚ, ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011).