

به نام خدا

دانستنی های استاندارد پنیر تازه

پنیر تازه مطابق استاندارد ملی ایران به شماره ۶۶۲۹ مشمول مقررات استاندارد اجباری می باشد.

پنیر یکی از فرآورده های با ارزش شیر است که از نظر پروتئین، کلسیم و فسفر غنی می باشد. پنیر تازه پنیری است که پس از ساخت و فرآوری، بلافاصله و بدون زمان رسیدن و یا با دوره رسیدن کوتاه (حداقل یک هفته)، آماده مصرف باشد. عواملی مانند تغییرات pH، فشار هموژنیزاسیون و اثرات پاستوریزاسیون، منجر به تغییر در بازده پنیرهای تولیدی در بافت، طعم و پخش پذیری محصول نهایی می شود.

ویژگی های پنیر تازه:

پنیر تازه باید دارای بافتی یکنواخت و عاری از هر گونه بوی نامطبوع و طعم ترشیدگی بوده و رنگ سفید تا سفید شیری داشته باشد. استفاده از هر نوع چربی غیر از چربی شیر در تهیه پنیر تازه مجاز نمی باشد.

روش تولید:

پنیر تازه با روش های مختلفی مانند " فرآپالایش (اولترافیلتراسیون)" ، " تشکیل لخته و با آبگیری " و یا " افزایش ماده خشک " و با استفاده از باکتریهای آغازگر و یا بدون استفاده از آن تولید می شود و روش تولید محصول باید در لیبل قید شود.

بسته بندی:

پنیر تازه بایستی در شرایط بهداشتی و در ظروف مجاز، سالم و نفوذناپذیر که به تایید مراجع ذی صلاح کشور رسیده باشد، بسته بندی شده به طوری که پیش از مصرف امکان دخل و تصرف در آن وجود نداشته و هیچ نوع تغییر فیزیکی و شیمیایی در طعم و بوی فرآورده ایجاد ننموده و موجب آلودگی آن نگردد.

نشانه گذاری:

آگاهی های زیر باید بر روی هر بسته به طور واضح، با خط خوانا و به گونه پاک نشدنی و با جوهر غیر سمی برجسب شود:

- نام و نوع فرآورده
- نام و نشانی تولید کننده و علامت تجاری آن
- نام مواد تشکیل دهنده
- درصد چربی بر اساس ماده خشک
- درصد نمک و پروتئین بر اساس درصد وزنی بر پایه وزن پنیر
- نوع روش و فرآیند تولید (فرآپالایش، افزودن ماده خشک، روش تشکیل لخته و آبگیری)
- سری ساخت/تولید
- تاریخ تولید به روز و سال و ماه

- تاریخ انقضاء قابلیت مصرف به روز و سال و ماه
- وزن خالص (به گرم یا کیلوگرم) با در نظر گرفتن حد رواداری
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- شرایط نگهداری (در یخچال نگهداری شود)
- عبارت ساخت ایران