



JOGURTY
Společná ustanovení

ČSN 57 1401

ČJK 767 612

Nezobrazitelný cizojazyčný text!

Yogurts. Common provisions

Tato norma platí pro výrobu a dodávání jogurtů průmyslově vyráběných a určených pro přímou spotřebu nebo další zpracování a stanoví pro ně společné požadavky.

Jogurty patří do skupiny výrobků rychle se kazících.

I. VŠEOBECNĚ

1. Jogurt je mléčný zakysaný výrobek, vyrobený z pasterovaného mléka odpařením nebo přidáním sušeného nebo zahuštěného mléka, zakysaný jogurtovou kulturou. Jako chuťové přísady se do jogurtu přidávají ovocné džemy, ovocné sirupy, ovocné kompoty, ovocné protlaky z dřeně, směs čerstvé a sterilované zeleniny, případně další chuťové přísady pro tento účel schválené.

Tržní druhy

2. Jogurty se vyrábějí v jedné třídě jakosti a dělí se podle způsobu konzumace na:

- a) bílý jogurt
- b) jogurty s přísadami
- c) jogurtové krémy
- d) jogurtové nápoje

II. POŽADAVKY

Suroviny a přísady

3. Zpracované suroviny, polotovary a přísady musí být zdravotně nezávadné, musí být určeny pro potravinářské účely a musí odpovídat příslušným technickým normám.

Poznámka: Pokud nejsou technické normy vydány, podléhá použití surovin a přísad pro tento účel schválení hlavním hygienikem ČSR a SSR.

4. Při výrobě se používají tyto základní suroviny a přísady:

a) mlékárensky ošetřené mléko podle ČSN 57 0599;

b) sušené mléko pro průmyslové zpracování, mlhové podle ON 57 0804;

Válcové sušené mléko je pro výrobu jogurtů nepřípustné;

c) zahuštěné mléko dle ČSN 57 0701;

d) jogurtová kultura podle ON 57 1702.

Použití dalších přísad je uvedeno v přidružených normách jakosti.

Nahrazuje ČSN 57 1401
z 20.9.1973

Účinnost od:
1.7.1976

04559

-- Vynechaný text --