

SMETANA



Cream

Tato norma platí pro mlékárensky ošetřenou smetanu, určenou pro přímou spotřebu a k dalšímu zpracování

Definice

1. Smetana je pasterizovaný mlékárenský výrobek, získaný koncentrací mléčného tuku na požadované hodnoty. Vyrábí se bez ochucení, ochucená a kysaná.

I. VŠEOBECNĚ

Tržní druhy

2. Smetana se vyrábí v jedné jakosti a v těchto tržních druzích:

- a) smetana do kávy homogenizovaná s obsahem tuku 5,8 %
- b) smetana do kávy s obsahem tuku 6 %
- c) smetana sladká homogenizovaná s obsahem tuku 11,8 %
- d) smetana sladká s obsahem tuku 12 %
- e) smetana kysaná s obsahem tuku 12 %

- f) pochoutková smetana kysaná s obsahem tuku 16 %
- g) krémovitá smetana s obsahem tuku 18 %
- h) smetany ke šlehání ochucené s obsahem tuku 32 % (např. Pařížská šlehačka)
- i) smetana ke šlehání s obsahem tuku 33 %
- j) lahůdková smetana sladká s obsahem tuku 36 %
- k) lahůdková kysaná smetana s obsahem tuku 40 %.

II. POŽADAVKY

Suroviny a přísady

3. Při výrobě se používají tyto suroviny a přísady:

- a) syrové kravské mléko podle ČSN 57 0529

Nahrazuje: ČSN 57 0660
z 10.3.1978

Účinnost od:
1.5.1992

29553

-- Vynechaný text --