České cechovní normy vybraných sýrů s reformulovaným obsahem soli

Ing. Irena Němečková, Ph.D.

Ing. Šárka Trešlová

Výzkumný ústav mlékárenský s.r.o.

Výsledek vznikl za finanční podpory Ministerstva zemědělství – Národní agentury pro zemědělství v rámci projektu QK1910100 – Program ZEMĚ I

Praha, prosinec 2023

1. Neochucený bílý sýr s reformulovaným obsahem soli

Zařazení dle legislativy: Mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje – Sýr – přírodní – v solném nálevu, bílý

Požadavky na složení

Povinné složky:

- mléko
- jedlá sůl
- mlékárenské kultury
- syřidlo

Přípustné složky:

- chlorid vápenatý (pomocná látka)

Nepřípustné složky:

- v EU nepovolené suroviny a přídatné látky s výjimkou přídatných látek povolených pro tuto kategorii mléčných výrobků Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ve znění pozdějších předpisů

Technologický postup:

1. standardizace a pasterace mléka
2. přídavek kultury
3. přídavek syřidla
4. krájení a zpracování sýřeniny
5. napouštění sýrového zrna do forem nebo plachetek
6. lisování
7. solení
8. porcování a balení
9. skladování v chladu, expedice

Senzorické požadavky:

Vzhled

- hladký, celistvý, uzavřený povrch, na řezu možný výskyt štěrbinek a drobných kaveren

Barva

- stejnoměrná, smetanově bílá až krémově nažloutlá

Chuť a vůně

- čistá, mléčně nakyslá, slaná, bez cizích příchutí a pachů

Konzistence

- slabě elastická až tuhá
-

Nadstandardní parametry:

- vyrobeno z mléka odpovídajícího ČCN „Syrové kravské mléko“
- obsah soli maximálně 3,2 g/100 g

Rozhodčí metody:

- stanovení obsahu celkové sušiny dle ČSN EN ISO 5534
- stanovení obsahu tuku dle ČSN EN ISO 1735
- jako rozhodčí metoda bude uplatňována metoda, kterou uznávají a používají dozorové orgány České republiky

2. Neochucený čerstvý sýr s reformulovaným obsahem soli

Zařazení dle legislativy: Mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje – Sýr – přírodní – čerstvý

Požadavky na složení:

Povinné složky:

- mléko a/nebo smetana
- jedlá sůl
- mlékárenské kultury
- syřidlo

Přípustné složky:

- chlorid vápenatý (pomocná látka)

Nepřípustné složky:

- v EU nepovolené suroviny a přídatné látky s výjimkou přídatných látek povolených pro tuto kategorii mléčných výrobků Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ve znění pozdějších předpisů

Technologický postup:

1. standardizace a pasterace mléka a smetany
2. přídavek kultury
3. přídavek syřidla
4. krájení a zpracování sýřeniny
5. napouštění sýrového zrna do forem nebo plachetek
6. odkapání syrovátky
7. solení
8. balení
9. skladování v chladu, expedice

Senzorické požadavky:

Vzhled

- mírně zrnitý, na řezu možný výskyt štěrbinek a drobných kaveren, mírné uvolňování syrovátky není na závadu

Barva

- stejnoměrná, smetanově bílá až krémově nažloutlá

Chuť a vůně

- čistá, mléčně nakyslá, jemně slaná, bez cizích příchutí a pachů

Konzistence

- měkká, rozpadavá

Nadstandardní parametry:

- vyrobeno z mléka odpovídajícího ČCN „Syrové kravské mléko“
- obsah soli maximálně 0,9 g/100 g

Rozhodčí metody:

- stanovení obsahu celkové sušiny dle ČSN EN ISO 5534
- stanovení obsahu tuku dle ČSN EN ISO 1735
- jako rozhodčí metoda bude uplatňována metoda, kterou uznávají a používají dozorové orgány České republiky

3. Sýr eidamského typu s reformulovaným obsahem soli

Zařazení dle legislativy: Mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje – Sýr – přírodní – polotvrdý

Požadavky na složení:

Povinné složky:

- mléko
- jedlá sůl
- mlékárenské kultury
4. syřidlo

Přípustné složky:

5. chlorid vápenatý (pomocná látka)

Nepřípustné složky:

6. v EU nepovolené suroviny a přídatné látky s výjimkou přídatných látek povolených pro tuto kategorii mléčných výrobků Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ve znění pozdějších předpisů

Technologický postup:

1. standardizace a pasterace mléka
2. přídavek kultury
3. přídavek syřidla
4. krájení a zpracování sýřeniny
5. dohřívání, dosoušení
6. napouštění sýrového zrna do forem
7. lisování
8. solení
9. zrání za řízených podmínek
10. porcování a balení
11. skladování v chladu, expedice

Senzorické požadavky:

Vzhled

- hladký, celistvý, uzavřený povrch, na řezu možný výskyt několika menších ok do velikosti hrášku

Barva

- stejnoměrná, sýrově žlutá

Chuť a vůně

- čistá, mléčně nakyslá, mírně slaná, sýrová, intenzivní dle stáří sýra

Konzistence

- pružná, polotvrdá

Nadstandardní parametry:

- vyrobeno z mléka odpovídajícího ČCN „Syrové kravské mléko“
- obsah soli maximálně 1,6 g/100 g

Rozhodčí metody:

- stanovení obsahu celkové sušiny dle ČSN EN ISO 5534
- stanovení obsahu tuku dle ČSN EN ISO 1735
- jako rozhodčí metoda bude uplatňována metoda, kterou uznávají a používají dozorové orgány České republiky

4. Sýr s plísní uvnitř hmoty s reformulovaným obsahem soli

Zařazení dle legislativy: Mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje – Sýr – přírodní – s plísní uvnitř hmoty

Požadavky na složení:

Povinné složky:

- mléko
- jedlá sůl
- mlékárenské kultury
- ušlechtilá plíseň *Penicillium roquefortii*
- syřidlo

Přípustné složky

- chlorid vápenatý (pomocná látka)

Nepřípustné složky

- v EU nepovolené suroviny a přídatné látky s výjimkou přídatných látek povolených pro tuto kategorii mléčných výrobků Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ve znění pozdějších předpisů

Technologický postup:

1. standardizace a pasterace mléka
2. přídavek kultury, inokulace plísně
3. přídavek syřidla
4. krájení a zpracování sýřeniny, solení
5. napouštění sýrového zrna do forem
6. odkapání syrovátky
7. solení
8. zrání za řízených podmínek
9. možná úprava povrchu (např. mytí)
10. porcování a balení
11. skladování v chladu, expedice

Senzorické požadavky:

Vzhled

- mírně zrnitý, s rovnoměrným porostem ušlechtilé plísně

Barva

- hmota sýra smetanově bílá až krémově nažloutlá, ušlechtilá plíseň zelená nebo modrozelená

Chuť a vůně

- čistá, slaná, intenzivní, charakteristická po ušlechtilé plísni

Konzistence

- rozpadavá až krémová dle obsahu tuku a stáří sýra

Nadstandardní parametry:

- vyrobeno z mléka odpovídajícího ČCN „Syrové kravské mléko“
- obsah soli maximálně 3,4 g/100 g

Rozhodčí metody:

- stanovení obsahu celkové sušiny dle ČSN EN ISO 5534
- stanovení obsahu tuku dle ČSN EN ISO 1735
- jako rozhodčí metoda bude uplatňována metoda, kterou uznávají a používají dozorové orgány České republiky