

## Kravspesifikasjon for smør og fløte

Fastsatt av Omsetningsrådets arbeidsutvalg 13. mai 1997 og endret 17. mars 2004, besluttet videreført av Omsetningsrådet 8. juni 2010 med hjemmel i forskrift 2008-10-22 nr. 1136 om markedsregulering til å fremme omsetningen av jordbruksvarer § 5-3- 2 tredje ledd. Endret av Omsetningsrådet i møte 14. desember 2017, og endringene trer i kraft straks.

### 1. Kravspesifikasjon, smør fra aktører

Krav til kvalitet mv. ved leveranse av smør i henhold til mottaksplikten er som følger:

#### - Definisjon/beskrivelse:

Kravspesifikasjonen gjelder smør som leveres Tine SA fra aktører i forbindelse med Tines mottaksplikt for smør i markedsreguleringen for melk.

Artikkeltype: Smør, syrnnet usaltet 25,0 kg

#### - Sammensetning:

Smør syrnnet usaltet er fremstilt av fløte syrnnet med kultur av melkesyrebakterier.

Smør syrnnet usaltet skal ha en tett, homogen og blank snittflate med en svak gul

farge.

Smøret skal ved bedømmelsestemperatur ( $14 \pm 1$  °C) være smidig, sammenhengende og smørevillig. Smøret skal ha en ren, syrlig og aromatisk smak.

#### - Offentlige forskrifter:

I henhold til forskrift av 3. juni 2015 nr. 607 om kvalitet på melk og melkeprodukter og i henhold til forskrift av 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene, forskrift av 22. desember 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse, forskrift 22. desember 2008 nr. 1622 om særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum og forskrift av 22. desember 2008 nr. 1621 om offentlig kontroll med etterlevelse av regelverk om fôrvarer, næringsmidler og helse og velferd hos dyr.

#### - Holdbarhet:

6 måneder ved -18 °C eller lavere.

#### - Emballasje:

Emballasjen skal være i overensstemmelse med Tines egne emballasjespesifikasjoner. For emballasje i kontakt med næringsmidler skal det foreligge et sertifikat fra Emballasjekonvensjonen eller tilsvarende dokumentasjon på helsemessig sikkerhet.

#### - Merking:

Med leveransen skal det være en følgeseddel med nødvendige opplysninger om varen. Følgeseddel skal oppbevares hos avsender og mottaker minst ett år.

Ytteremballasje skal være merket med produsent, artikkeltype, produksjonsnummer og dato for tilstrekkelig sporing av produkt.

---

#### KVALITETSEGENSKAPER    NORM

---

##### **Fysisk**

Mengde	25,0 kg
Alder*ankomst mottaker (t)	< 2 uker
Temperatur ved lagring	-18 °C
Forurensing	Ikke påvist

Fremmedpartikler Ikke påvist

### **Kjemisk**

Vann 16 %  
PH-verdi 4,5-4,8

### **Mikrobiologisk**

E-coli < 10 kde pr. g  
Bacillus cereus < 100 pr. g  
Mugg < 100 pr. g  
Gjær < 100 pr. g  
Fremmedbakterier < 500 pr. g  
Salmonella spp Ikke påvist i 25 g  
Staph. aureus < 100 pr. g

### **Spesielle krav**

Antibiotika Ikke påvist

### **Sensorisk kvalitet**

Indre utseende Tett, homogen og blank snittflate med en svak gul farge  
Konsistens Smidig, sammenhengende og smørevillig ved bedømmelsestemperatur (14 ± 1 °C)  
Lukt og smak Ren, syrlig og aromatisk smak

---

\* Beregnet ut fra skummetidspunkt. Det er foreløpig ikke angitt grenser for feil, men ethvert avvik fra norm skal føre til en avviksbehandling.

## **2. Kravspesifikasjon for fløte av kumelk**

Krav til kvalitet mv. ved leveranse av fløte etter avtale i henhold til mottaksplikten er som følger:

### **- Formål:**

Formålet med kravspesifikasjonen er å angi de kvalitetskrav og kjemisk innhold fløte av kumelk skal ha ved levering til markedsregulator og ved fastsettelse av sats for produksjonsfløte i prisutjevningsordningen for melk.

### **- Definisjon/beskrivelse:**

Fløten skal være av kumelk og pasteurisert for anvendelse til konsumfløte, smør eller andre meieriprodukter.

Produktet skal ha en homogen og fyldig konsistens, en gul-hvit farge og en ren, mild og fyldig lukt/smak.

### **- Sammensetning og beregnet volum:**

		Minimum (%)	Maksimum (%)
Fløte av kumelk	Fett	38,0	42,0

Fløten skal ha minimum 38,0 %, maksimum 42 % fett. Anlegg som mottar fløten beregner

mottatt volum ut fra faktisk levert volum og faktisk fettprosent etter følgende formel:

$$\text{Beregnet mengde} = (\text{levert mengde} \times \text{målt fettprosent}) / 38 \%$$

**- Krav mht. oppbevaring og anvendelse:**

I henhold til forskrift av 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene, forskrift av 22. desember 2008 nr. 1624 om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse, forskrift 22. desember 2008 nr. 1622 om særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum og forskrift av 22. desember 2008 nr. 1621 om offentlig kontroll med etterlevelse av regelverk om forvarer, næringsmidler og helse og velferd hos dyr.

**- Oppbevaring/transport:**

Ved transport og ankomst skal temperaturen i fløten ikke overstige 6 °C.

**- Transportemballasje:**

Transporteres i tankbil/tankvogntog eller container.

**- Merking:**

Med leveransen skal det være en følgeseddel med nødvendige opplysninger om varen. Følgeseddel skal oppbevares hos mottaker minst ett år.

<b>KVALITETSEGENSKAPER</b>		Krav til fløten
<b>FYSISKE</b>		
Timer fra skumming til levering mottaker		< 72 timer
Temperatur under transport og ved levering		<= 6 °C
Forurensing		Ikke påvist
Fremmedpartikler		Ikke påvist
<b>MIKROBIOLOGISKE</b>		
Entero-bacteriaceae	antall pr. ml	< 10 kde pr. ml
Bac. cereus,	antall pr. ml	< 20
Totalkim,	antall cfu pr. ml	< 31.000
<b>SPESIELLE KRAV</b>		
Antibiotika SNAP-Test, alt. Delvotest SP		Ikke påvist
<b>LUKT-SMAK</b>		
Utseende poeng		>= 4,0
Lukt-smak poeng		>= 4,0

Dersom fløten ikke tilfredsstillr disse kravene, kan fløten avvises av mottakeranlegget, og avsender skal straks orienteres for å avklare omklassifisering og korrigerende tiltak.