



BOHEMILK, a.s.
Podzámčí 385
517 73 Opočno

Tel: 494 678 224
Fax: 494 667 906

SKLADOVÁNÍ ZMRZLINOVÝCH SMĚSÍ

Na základě výsledků provedených zátěžových skladovacích testů zmrzlinových směsí Freedomix premium, Mixar extra, Sorbeto a směsi Alpina ledová tříšť a následných mikrobiologických a senzorických analýz v laboratoři společnosti BOHEMILK, a.s. potvrzujeme, že zmrzlinová směs v originálním neporušeném sáčku skladovaná krátkodobě mimo režim skladování uvedený na etiketě (do +24 °C) zachovává vlastnosti bezpečného produktu.

Popis testu:

Vzorky směsí Mixar extra Vanilka, Freedomix premium Černý rybíz, Sorbeto Jahoda, Alpina Ledová tříšť Borůvka v originální balení byly podrobeny zátěžovým skladovacím testům v režimu:

1. střídavě 8°C a 37°C po celkovou dobu 30 dní
2. 8°C po celkovou dobu 30 dní
3. 37°C po celkovou dobu 15 dní
4. 37°C po celkovou dobu 30 dní

U vybraných druhů byly vzorky po výše uvedených zátěžových testech vyšetřeny na následující parametry: CPM, kvasinky a plísně, *S. aureus*, koliformní bakterie, *Salmonella*, *Enterobacteriaceae*. Všechny testované vzorky splnily veškeré veterinární požadavky a při porovnání s referenčními vzorky zmrzlin uchovaných při teplotě do +24°C nebyl zjištěn rozdíl. V případě senzorických vlastností se u zmrzlin vystavených zátěži ve srovnání vzorkem referenčním vyskytovaly mírné odlišnosti barvy, intenzity aroma, popřípadě hrudkovitost. Vzorky vystavené zátěžovým skladovacím testům byly hodnoceny jako celkově vyhovující.

Ing. Jiří Stejskal
Manažer jakosti
Bohemilk, a.s.
Opočno
CZ 507 ES

15 -11- 2018

BOHEMILK, a.s.
Podzámčí 385, 517 73 Opočno
IČ: 264 70 535
DIČ: CZ26470535