

SMANTANA

Produsul Smantana este fabricat din smantana pasteurizata obtinuta prin smantanirea laptelui de vaca.

In cadrul S.C. ARTEGO S.A. se realizeaza urmatoarele tipuri de smantana:

- **Smantana dulce (pentru frisca) 32% grasime**, ambalata in pahare de polistiren de 400 g. inchise ermetic cu folie de aluminiu prin termosudare, sticle PET de 1 kg. sau bidoane de 25 kg. ;
- **Smantana fermentata (25 % grasime)** cu culturi selectionate de bacterii lactice specifice, ambalata in pahare de polistiren de 200 g. inchise ermetic cu folie de aluminiu prin termosudare, galetuse si sticle PET de 1 kg.

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

- ASPECT SI CONSISTENTA : omogena, fluida pentru smantana dulce si vascoasa pentru smantana fermentata, fara aglomerari de grasime sau substante proteice
- CULOARE : alba, pana la alb-galbuie, uniforma ;
- GUST SI MIROS : specific sortimentului, fara miros si gust strain.

CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE

- GRASIME : specifica sortimentului ;
- ACIDITATE, grade Thörner, max. : 20 pentru smantana dulce si 90 pentru smantana fermentata ;
- SUBST. PROTEICE, %, min. : 1 pentru smantana dulce si 1,2 pentru smantana fermentata ;
- REACTIA PENTRU CONTROLUL PEROXIDAZEI : negativa.