

UNITED ROMANIAN BREWERIES	HOLSTEN	SPECIFICATIE TEHNICA NR.106 / 2005
	BERE	APROBAT ESA

1. GENERALITATI

Prezenta specificatie tehnica este elaborata ,conform manualului tehnic Holsten precum si conform prevederilor orientative ale standardului de bere SR 4230+A1 si prevederile legale in domeniu in vigoare.

Prezenta specificatie se refera la berea

HOLSTEN

obtinuta din : malt , hamei (sub forma de extract sau peleti) ,apa ,drojdie , cu sau fara preparate enzimatice. Procesul de fermentare are loc in tancuri cilindro-conice.

Berea HOLSTEN este o bere blonda tip Pilsener

2. CONDITII TEHNICE DE CALITATE

2.1.Materii prime si auxiliare

Materiile prime si auxiliare folosite la fabricarea berii : malt , apa, hamei sub forma de extract si peleti , corespund specificatiilor Manualului Tehnic HOLSTEN .

Nu se folosesc indulcitori si nici aromatizanti de sinteza . Durata totala de fermentare si maturare este de minim 14 zile.

Pentru stabilizare , se folosesc stabilizatori avizati prin reglementarile sanitare in vigoare

Pentru reducerea chimica a continutului de oxigen se poate adauga dupa caz metabisulfit de potasiu sau sodiu.

Filtrarea berii se realizeaza prin filtrul cu placi orizontale utilizind ca principal material filtrant , kieselgur sub forma de pulbere.

Berea HOLSTEN, este produsa prin fermentarea mustului de bere cu o concentratie de zaharuri intre 13 – 16 % ; dupa filtrare , berea este adusa la concentratia dorita (%P), conform specificatiei produsului finit.

Berea Holsten , este pasteurizata.

2.2.Proprietati senzoriale

Aspect = lichid limpede , cu luciu caracteristic , fara impuritati , spuma alba si perla de bioxid de carbon

Culoare = galben pai

Miros = caracteristic ,cu aroma de hamei

Gust = caracteristic , amarui , placut

Spuma = alba , consistenta , persistenta

UNITED ROMANIAN BREWERIES	HOLSTEN	SPECIFICATIE TEHNICA NR.106 / 2005
	BERE	APROBAT ESA

2.3. Proprietati fizico-chimice

CARACTERISTICI	UNITATE DE MASURA	LIMITE		
concentratia mustului primitiv , Ep	%P	10,9	11,2	11,5
concentratia alcoolica	%vol.	4,7	5,0	5,3
grad real de fermentare	%	67	70,0	73
culoare	EBC	6,5	7,5	8,5
pH			4,3	
valoare amara	BU	21,0	23,0	25,0
dioxid de carbon	g/l	5,1	5,4	5,7
aciditate	ml NaOH /100ml			max.2,8

2.4. Parametrii microbiologici

Bacterii coliforme	absent
Drojdii si mucegaiuri	max.10 / ml

3. CONTROLUL DE CALITATE

Controlul de calitate pe fluxul de fabricatie si produs finit , se desfasoara conform planului de urmarire a calitatii care face parte din manualul tehnic.

3.1. Tip de verificare

Verificarea calitatii berii se face prin verificari de lot si verificari periodice pe tot fluxul de fabricatie si produs finit . Prelevarea probelor se efectueaza conform planului de urmarire a calitatii integrat in manualul tehnic. Lotul de produs finit este definit ca fiind cantitatea de bere finita , din acelasi sortiment , ambalata in acelasi ambalaj in 24 de ore.

In fluxul de fabricatie se verifica parametrii calitativi ai produsului must si bere , conform planului de urmarire a calitatii.

Pentru produsul finit , pe fiecare lot , conform planului de urmarire a calitatii se verifica :

- proprietatile fizico-chimice
- proprietatile senzoriale
- ambalarea si marcarea

Verificarile microbiologice se realizeaza conform planului de analize integrat in manualul tehnic.

4. METODE DE ANALIZA

Metodele de analiza utilizate , corespund normelor de analiza EBC , sint parte integranta a manualului tehnic emis si actualizat periodic de Holsten Germania

UNITED ROMANIAN BREWERIES	HOLSTEN	SPECIFICATIE TEHNICA NR.106 / 2005
	BERE	APROBAT ESA

5. AMBALARE , MARCARE , DEPOZITARE si TRANSPORT

5.1. Ambalare

Berea se ambaleaza in ambalaje de desfacere specifice ,asfel:

mod de ambalare	capacitate , l
butelii de sticla	0.5
cutii din aluminiu	0.5
butelii PET	1
butoi de inox	5 , 30

precum si de alte capacitati in cazul unor promotii.

Toleranta admisa la continutul ambalajelor este de , conform normelor legale in vigoare

+/- 1,5 % pentru keg

+/- 2% pentru ambalajele de desfacere de capacitati cuprinse intre 0.33 si 5 l.

Ambalajele de desfacere si transport sint igienizate inainte de umplere in instalatii specifice.Sint inchise ermetic si marcate .

5.2. Marcare

Etichetele ambalajelor vor cuprinde urmatoarele informatii , conform legislatiei in vigoare privind etichetarea si marcarea produselor alimentare :

- numele si adresa producatorului sau distribuitorului
- denumirea sortimentului de bere
- concentratia mustului primitiv - % Ep
- concentratia alcoolica - % vol
- cantitatea continuta in l sau ml
- data expirarii / numarul de lot
- numar de telefon call center

5.3.Depozitare si transport

Berea se depoziteaza in spatii acoperite ferite de incidenta directa a razelor soarelui sau a radiatiei UV , temperatura de depozitare nu trebuie sa depaseasca limitele 0 - 30 de grade Celsius.

Fiecare lot de livrare va fi insotit de certificatul de calitate care atesta respectarea cerintelor prezentei specificatii in conformitate cu documentele conexe .

UNITED ROMANIAN BREWRIES	HOLSTEN	SPECIFICATIE TEHNICA NR.106 / 2005
	BERE	APROBAT ESA

6. TERMEN DE VALABILITATE

mod de ambalare	capacitate , l	termen de valabilitate
butelii de sticla	0.5	un an
cutii din aluminiu	0.5	un an
butelii PET	1	cinci luni
butoi de inox	5 , 30	sase luni

Data expirarii produsului este inregistrat pe eticheta de spate a sticlelor , pe baza cutiilor si la baza butoaielor.

Prezenta specificatie a fost elaborata in concordanta cu cerintele legislative in viogoare , referentialelor standardelor de calitate si siguranta alimentara si manualelor tehnice de catre :

manager departament Calitate

U R B & CARLSROM

Zurini Mario