

V. Magyar Sajtmustra Sajtverseny NEVEZÉSI LAP

Termék neve:

Készítő neve:

Lakcím/ székhely:

Telefonszám:

E-mail cím:

Kapcsolattartó neve:

Kistermelő vagy üzem (EUs engedéllyel rendelkező): *kérjük aláhúzni a megfelelőt*

Milyen tejből készült a termék? *(a megfelelő X-el jelölendő)*

Tehéntej	Kecsketej	Juhtej	Bivalytej	Keverék tej (% -os arány feltüntetése)

Érlelési idő:

Az alapanyagtej zsírtartalma pontosan:..... vagy kistermelő esetén **teljes vagy főlözött tej** *(kérjük aláhúzni a megfelelőt)*

Termékkategóriák *(a megfelelő X-el jelölendő, kérjük ízesített termékeknél az ízesítés fajtáját is tüntesse fel)*

1.	Túrófélék		
1.1.	Darabos túró	natúr	ízesített
1.1.1.	rögös		íz:
1.1.2.	szemcsés		íz:
1.1.3.	leveles		íz:
1.2.	Krémtúró	natúr	ízesített
			íz:
1.3.	Szárított túró (gömölye)	natúr	ízesített
			íz:

1.

2.	Friss sajtok (kevesebb, mint 2 hét érlelés)				
2.1.	Friss sajt	natúr	füstölt	felületi ízesítésű	tésztájában ízesített
				íz:	íz:
2.2.	Gomolya	natúr	füstölt	felületi ízesítésű	tésztájában ízesített
				íz:	íz:
3.	Lágy sajtok				
3.1.	Nemespenésszel érő sajt				
3.1.1.	Fehér nemespenésszel érő sajt	natúr	ízesített		
			íz:		
3.1.2.	Kékpenésszel érő sajt				
3.2.	Rúzsflórával érő sajt				
3.3.	Sólében érlelt sajt				
4.	Érlelt félkemény sajtok				
4.1.	Röglyukas sajt	natúr	ízesített		
			íz:		
4.2.	Erjedési lyukas	natúr	ízesített		
			íz:		
4.3.	Rúzsflórával érlelt sajt (csemege sajt)	natúr	ízesített		
			íz:		
4.4.	Kékpenésszel érlelt sajt				
5.	Zárt tésztájú (hevített-gyúrt) sajt				
5.1.	Parenycica	natúr	füstölt	ízesített	
				íz:	
5.2.	Mozzarella jellegű	natúr	füstölt	ízesített	
				íz:	
5.3.	Sajtbatyu	natúr	füstölt	ízesített	
				íz:	
6.	Érlelt kemény és extra kemény sajtok				
6.1.	Érlelt kemény sajt				
6.2.	Parmezán típusú reszelni való sajt				
6.3.	Erjedési lyukas sajt	natúr	ízesített		
			íz:		
6.4.	Cseddározással készült sajt	natúr	füstölt	ízesített, íz:	
7.	Savósajtok				
7.1.	Zsendice	natúr	ízesített		
			íz:		
7.2.	Orda	natúr	ízesített		
			íz:		

8. Ömlesztett sajtok				
8.1.	Vágható állományú	natúr	füstölt	ízesített
				íz:
8.2.	Kenhető állományú	natúr		ízesített
				íz:
9. Sajt készítmények				
9.1.	Sajt készítmények	natúr		ízesített
				íz:
9.2.	Desszert jellegű sajt készítmények	natúr		ízesített
				íz:
10. Egyéb tej- és tejszín készítmények				
10.1.	Savanyú tej- és tejszín készítmények	natúr		ízesített
				íz:
10.2.	Vaj, vajkrémek	natúr		ízesített
				íz:

Termékleírás

Ahhoz, hogy a bírálók tudják, pontosan mit várjanak el az egyes esetekben különleges (az Élelmiszerkönyvben, szabványokban esetlegesen nem szereplő) termékektől, kérjük, írja le az nevezett termék legfőbb tulajdonságait, ha szükségesnek tartja fényképet is bemásolhat/mellékelhet.

A termékleírás tartalmazza a következőket (nem baj, ha az előzőekben megkérdezett pontok között átfedés van!):

Alapanyagtej (nyers tej?, ha nem: hány fokos hőkezelést kapott?, takarmányozás?: „nem silózott”?, különleges?)

Alapanyagtej zsírtartalma üzem esetében pontosan; kistermelőnél: teljes vagy fölözött tej

A nevezett termék milyen már létező típusú termékhez hasonlítható, ha semmihez akkor adjon részletesebb leírást kérünk a termékfejlesztésről!

Érlelési idő

Alak, méret, tömeg

Külső/ Bevonat

Belső szín

Állomány, Lyukazottság/ Szálasság

Illat, Íz

A benevezett termék különlegessége/egyedisége (pl. regionális, hagyományos magyar, probiotikus stb.)

Termékleírás:

Kelt:.....

.....

Aláírás