СЫРЫ «КУБАНСКИЕ»

ТУ 9225-010-49464828-05 (с изм. №1, №2, №3)

Настоящие технические условия распространяются на сыры «Кубанские», изготовленные из коровьего молока с использованием технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью специальных заквасок и/или молокосвертывающих ферментных препаратов под воздействием температурно-кислотной коагуляции с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее чеддеризацией и/или плавлением, формованием, прессованием, посолкой и/или копчением.

Ассортимент:

- сыр «Плетенка Кубанская»;

- сыр «Косичка Кубанская»;

- сыр «Чечил Кубанский»;

- сыр «Кубанский к пиву»;

- сыр «Кубанские спагетти»;

- сыр «Сулугуни Кубанский»;

- сыр «Адыгейский по Кубански»;

- сыр «Плетенка Кубанская» копченый;

- сыр «Косичка Кубанская» копченый;

- сыр «Чечил Кубанский» копченый;

- сыр «Кубанский к пиву» копченый;

- сыр «Кубанские спагетти» копченый;

- сыр «Сулугуни Кубанский» копченый;

- сыр «Адыгейский по Кубански» копченый;

- сыр «Рулет сырный Кубанский» со специями.

В случае необходимости производитель может в наименовании сыра заменить слово «Кубанский» на другое фантазийное название по своему усмотрению.

Срок годности сыров – не более 35 суток, копченных сыров – не более 60 суток.