



PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

Modele agricole sustenabile
pentru zona montană a României

REȚETE ȘI SPECIFICAȚII TEHNICE



GHID DE BUNE PRACTICI

www.carpatsheep.ro



Proiect: „Modele agricole sustenabile pentru zona montană a României”

Parteneri:



Swiss Center for Mountain Regions

Adresa: Seilerstr. 4, Postfach 7836, CH-3001 Bern
Telefon: 0041(0)31 382 10 10, Fax: 0041(0)31 382 10 16
Email: info@sab.ch
Web: www.sab.ch



Federatia Agricultorilor de Munte "Dorna"

Adresa: str. Oborului, nr. 11, Vatra Dornei, cod 725700, jud. Suceava
Telefon / Fax: 004 0230 375 037
Email: famd@easynet.ro
Web: www.famdorna.ro



Heifer Romania

Adresa: str. Mihai Romanul, nr. 19, Cluj-Napoca, cod 400495, jud. Cluj
Telefon: 004 0264 403 680, Fax: 004 0264 403 682
Email: hpi.ro@heifer.ro
Web: www.heifer.ro



AGROM-RO

Adresa: str. Principala nr. 1227, Sangeorgiu de Mures, cod 547530, jud. Mures
Telefon: 004 0265 319 968
Email: office@agromro.ro
Web: www.agromro.ro



ROMONTANA

Adresa: str. Oborului, nr. 11, Vatra Dornei, Cod 725700, Jud. Suceava
Telefon / Fax : 004 0230 370 776, Mobil: 004 0751 618 303
Email: office@romontana.org
Web: www.romontana.org

Proiect co-finanțat printr-un grant din partea Elveției prin intermediul Contribuției Elvețiene pentru Uniunea Europeană extinsă.

www.swiss-contribution.ch/romania

Această publicație nu reflectă neapărat poziția oficială a guvernului elvețian. Responsabilitatea pentru conținutul acesteia este asumată în întregime de ROMONTANA

Rețete și specificații de produs

1.1. TEHNOLOGIA DE FABRICAȚIE PENTRU BRÂNZA FRĂMÂNTATĂ DIN LAPTE DE OAIE ȘI BRÂNZA FRĂMÂNTATĂ DIN LAPTE DE OAIE ȘI VACĂ

Denumiri sinonime: brânză bătută, brânză de putină, brânză de burduf

INGREDIENTE

Lapte de oaie sau amestec de lapte de oaie și lapte de vacă în proporții egale:

50% - 50%

Sare grunjoasă

Se recomandă sarea de salină măcinată mare, neiodată

PREPARARE

Cașul se taie cuburi și se frământă cu mâna dacă este moale sau se dă prin mașina de tocata carne dacă este ferm. Coaja se îndepărtează cu ajutorul unui cuțit doar dacă este tare și uscată. Pentru a nu face coajă groasă, cașul se poate șterge o dată la două zile cu saramură. Se presără 2,5% sare și se frământă cu mâna până se obține o pastă omogenă. Brânză poate fi frământată mai ușor pe baie de apă fierbinte.

Putina (bărbântă) se unge la interior cu unt sau untură de porc. Se poate bate un rând de brânză și un rând de felii de caș pudrate în prealabil cu sare. Brânză se bate cu măciuca de lemn sau cu un instrument special numit brai, pentru a se așeza fără aer.

La suprafață se sigilează cu unsoare de porc, unt, un strat de sare sau făină apoi se pune capacul. Mai nou brânză se așeză în sac de polietilenă pus în bidon de aluminiu, se leagă strâns la gură și se păstrează cu gura în jos într-un loc răcoros.

Ca ambalaje de dimensiuni mai mici pot fi folosite pungile de naión, borcane de sticlă sau bidoane de plastic.

Termenul de valabilitate se prelungesc prin ambalare în vid sau congelare.

Valabilitatea este de 12 luni, la o temperatură de 4 grade Celsius.

1.2. TEHNOLOGIA DE FABRICAȚIE PENTRU CAȘ DIN LAPTE DE OAIE ȘI CAȘ DIN LAPTE DE OAIE ȘI VACĂ

INGREDIENTE

Lapte de oaie sau amestec de lapte de oaie și lapte de vacă în proporții egale: 50% - 50%.

Cheag natural din stomace de vițel și/sau miel sau cheag microbial.

Se folosește lapte proaspăt muls nepasteurizat; este admisă prezența laptelui de capră în procent de cel mult 10%.

Aplicarea timbrului "produs montan" este admisă doar în cazul animalelor înregistrate în zona montană.

MULSUL

Laptele se mulge în găleți din inox, aluminiu sau lemn. La transferul în bidoane se strecoară prin sită și tifon așternut în 3 straturi.

ÎNCHEGAREA

Bidoanele sunt cărate în stână imediat după ce au fost umplute iar laptele se varsă în budaca mare de lemn. La transferul în budacă se mai strecoară o dată prin filtru de tifon. Când este răcoare, budaca se acoperă cu capac de lemn și tol (pătură) pentru ca laptele să rămână călduț. Temperatura potrivită este de 32 -34 grade Celsius. Cât mai repede după încheierea mulsului se dă cheag. Dozarea se face după indicațiile producătorului sau prin testări în cazul cheagului natural obținut în casă. După adăugarea cheagului se amestecă bine timp de 3-5 minute în 8-uri și de jos în sus, să „holbureasca” și se lasă în repaus absolut timp de 35-40 de minute.

TĂIEREA ȘI FRĂMÂNTAREA COAGULULUI

Coagulul se taie în 2 dacă închegăm puțin lapte sau în 4 dacă budaca este mai plină. Vom constată că imediat se depune cașul și se ridică 2-4 litri de zer de culoare verzuie (strageata) ce se aruncă sau se dă la câini sau porci, având gust amăru.

Ciobanul se spală pe mâini și cu brighideul, (zaurdar, jintălău, caser) sau cu mâna se zdrobește cașul timp de 7-8 minute până coagulul se sfarmă cât bobul de orez.

Se lasă 5 minute și cu o lingură de lemn se învârte în până ce se strângă grămadă apoi se apasă cu mâinile la fund până ce simți că se ține deolaltă și se întărește.

Cu un cuțit de lemn se taie în două dacă este puțin sau în 4 dacă este mai mare și într-o budacă mai mică încălzită la foc se scoate cașul. Acolo se stoarce de 3-4 ori de zer, se întoarce pe muchie până ce se observă că iese zerul alb. Inițial zerul este verzui. Apoi se frământă cu mâna și se zdrobește până ce iese că bobul de orez, acțiunea se numește frământat de jintuit. Apoi se apasă cu palma pe fundul budăcușei, se înclină spre foc pentru a se încălzi și îl lași 5 minute la foc apoi se apasă din nou cu mâna până se întărește la palmă. Apoi se pune o sită rară numită hârzob, pe hârzob un strat de țesătură (sedilă, etamină) curată și cașul se aşeză pe budaca mare. Între timp zerul a trecut în oala de fier urdă. Jintuitul se scurge în budacă și se toarnă într-un vas de lemn numit budurloii în care se ține 9-10 zile pentru a se înăcri. Se leagă colțurile pânzei în diagonală, se face o gaură în mijloc și se suspendă în cui de lemn și i se da formă prin răsucire.

Se lasă cam 1-4 zile în funcție de temperatură să își ia formă și să se zvânte pânza.

Tăierea și frământarea se pot face și într-o pânzătură așezată în crintă de inox. Pânza și crinta înlăcuiesc budăcușa descrisă mai sus. După prima tăiere și frământare, coagul se agăță să se scurgă. Apoi tot în pânză se pune în crintă, se taie și se agăță din nou la scurs. La fiecare agățare se colectează zerul din care se va face apoi urdă. Operațiunea de rupere a cașului se repetă de 6-7 ori, până se ajunge la jintuit. Ultimul zer mai gras și alburiu este jintuitul. Peste cașul bine strâns în pânză și așezat în crintă se pune un dop de lemn care se presează cu o pârghie până nu mai picură. După asta se pune într-o pânzătură nouă și se agăță la uscat pentru două-trei zile.

MATURAREA

Cașul se scoate din pânză și se aşeză în camera de măturare pe comarnic, leasă sau scândură. Temperatura recomandată este de 18-20 de grade Celsius iar umiditatea relativă de 85%. Se lasă 3-15 zile și se întoarce la fiecare 2-3 zile.

Unii producători dospesc cașul la cald (25-30 de grade) în podul casei.

Elementul crucial în timpul maturării este ventilația, nu temperatura.

Valabilitatea cașului de oaie este de 30 zile la temperatura de 4 grade Celsius.

Cașul de oaie sau oaie/vacă poate fi consumat ca atare sau este folosit ca materie primă pentru brânză frământată.

1.3. TEHNOLOGIA DE FABRICАȚIE PENTRU UNT DIN LAPTE DE OAE ȘI UNT DIN LAPTE DE OAE ȘI VACĂ

INGREDIENTE

Jintuit de oae sau jintuit de oae și vacă.

PREPARARE

Jintuitul de pe 9-10 zile adunat strat cu strat în buduroi (putinei), se acrește și grăsimea se ridică deasupra în strat de 25 cm. Se amestecă grăsimea de sus cu lichidul. Se golește în alt vas și cam 1/2 se lasă în buduroi. Apoi se bate cu brighideu sau cu un disc cu orificii de 2 cm pus într-un mâner timp de 20-30 minute, apoi se alege untul. Se spală operatorul pe mâini și se scoate untul. Dacă este tare se distribuie ca atare, dacă este moale se spală în apă rece, într-o găleată. Se porționează în pungi de 250 de grame.

Untul se poate alege în fedeleș sau budescă de ales unt, butoiaș plat prevăzut cu o manivelă și în interior cu o scândură perforată.

În unele zone nu se face unt, jintuitul se consumă ca atare sau se folosește la gătit înlocuind smântână: ciorbe, balmoș sau tocăniță.

Are o valabilitate de 120 de zile la frigider.

1.4. TEHNOLOGIA DE FABRICАȚIE PENTRU URDĂ DE OAE ȘI URDĂ DE OAE CU VACĂ

INGREDIENTE

Zer de oae sau amestec de zer de oae și vacă.

PREPARARE

Zerul proaspăt, colectat în ceaun de tuci, oală de aluminiu sau tablă spoită (cositorită) se pună pe foc mare de cepuri (crengi) de brad sau lemn de fag și se amestecă permanent ca să nu se prindă de fund cu leafa/leașca, vâslă sau toljer/tăujer (lemn bătut în capăt să înflorească ca o pensulă). Întâi apare o spumă albă, moment în care se pot adăuga 1-2 litri de lapte sau de jintuit. Apoi urda se ridică deasupra, la început în fuiocare apoi se îngroașă în strat de 5-10 cm, de culoare albă. Când apar bulbuci albi deasupra, înseamnă că urda este gata. Se oprește amestecarea. Cu lingura se ia spuma care a bulbucit și se adaugă la jintuit. Se dă deoparte de pe foc și mai învârtim de două trei ori urda pe care o afundăm în zer pentru a se întări. Se lasă să se odihnească 3-4 minute, apoi se alege.

Pe budaca mare se aşează hârzobul și o sedilă curată (tifon) în dublu strat.

Cu o sită (spumieră) se ia urdă și se pună în tifon, apoi se leagă în cruce. Nu se presează, doar se agăță în cui de lemn. Este gata în 4-6 ore.

Valabilitate de 4 zile la 4 grade Celsius; pentru a dubla termenul de valabilitate se poate săra sau ambala sub vid.

Zerul fierbinte rezultat de la fabricarea urdei este folosit la spălarea vaselor și instrumentelor din lemn. Toate budacile și lingurile sunt opărite cu zer fierbinte la interior și exterior. Apoi se clătesc cu apă de 2-3 ori și se pun în par la scurs cu față în jos.

Zilnic sau cel puțin o dată la 3 zile budacile se opăresc cu apă cloicotită și bolovani înroșiți în foc. Cam 2-3 găleți de apă, 30 cm coloana de apă cloicotită și 3-4 bolovani albi de râu (de 1-2 kg) înroșiți în foc. Apoi se acoperă cu capacul și un șol. Se țin 30 min.

Pe lângă bolovani se poate adăuga zmeuriș și urzici.

Apoi se învârte cu leafa și se umezesc peretii interiori. Se înclină și se mai freacă cu peria de rădăcini. Apoi se clătesc cu apă rece de 2-3 ori și se pun cu gura în jos pe masă sau în par de lemn; de preferat la umbră pentru a nu crăpa.

2. FIŞE TEHNICE

Nume producător	Telefon		
Adresa	E-mail		
FIŞĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU CAŞUL DE OAIE „DE LA MUNTE”			
Cod intern:	Cod EAN:	Înregistrare produs montan:	Înregistrare produs tradițional:
COMPOZIȚIE – INGREDIENTE			
<ul style="list-style-type: none">Lapte de oaieCheag			
VALORI MEDII PENTRU 100 G			
<ul style="list-style-type: none">Valoarea nutritivă medie : 1300 kj-300 kcalSubstanță uscată : 50%Lipide în substanță uscată: minim 45 gSare: 0 gProteine : 20 gGlucide: 0 gAciditate: pH: 4,5Lipide: 28 gAcizi grași saturati:15 gColesterol: 0,05gFibre: 0			
MICROBIOLOGIE			
<ul style="list-style-type: none">Escherichia Coli : sub 1.000 u/gStaphylococcus aureus: sub 1.000 u/gSalmonella: absentă în 25 gListeria monocytogenes: absentă în 25 g			
CARACTERE ORGANOLEPTICE			
<ul style="list-style-type: none">Aspect: disc lenticular cu suprafață netedă, uscatăGust: caracteristic cașului de oaieMiros: lactic-ovinCuloare: gălbui pe suprafață și albă-gălbui pe secțiunePe secțiune apar găuri multiple sferice și alungiteTextură: onctoasă, sfărâmicioasaDimensiuni: 20-50 cm în diametru și 12-25 cm în înălțime			
GREUTATE			
<ul style="list-style-type: none">Cuprinsă între 0,700 și 5,00 Kg			
AMBALARE			
<ul style="list-style-type: none">Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zerÎn hârtie alimentară			
VALABILITATE			
<ul style="list-style-type: none">30 de zile			
CONSERVARE			
<ul style="list-style-type: none">între +4 și +6 grade Celsius			
<i>Organisme modificate genetic: absente</i>			
<i>Alergeni: specifici laptelui de oaie</i>			

Nume producător	Telefon		
Adresa	E-mail		
FIŞĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU CAŞUL DE OAE ŞI VACĂ „DE LA MUNTE”			
Cod intern:	Cod EAN:	Înregistrare produs montan:	Înregistrare produs tradițional:
COMPOZIȚIE – INGREDIENTE			
<ul style="list-style-type: none"> Lapte de oae 50% Lapte de vacă 50% Cheag 			
VALORI MEDII PENTRU 100 G			
<ul style="list-style-type: none"> Valoarea nutritivă medie : 1230 kJ-280 kcal Substanță uscată : 50% Lipide în substanță uscată: minim 45 g Sare: 0 g Proteine : 20 g Glucide: 0 g Aciditate: pH: 4,5 Lipide: 25 g Acizi grași saturati:15 g Colesterol: 0,05g Fibre: 0 			
MICROBIOLOGIE			
<ul style="list-style-type: none"> Escherichia Coli : sub 1.000 u/g Staphylococcus aureus: sub 1.000 u/g Salmonella: absentă în 25 g Listeria monocytogenes: absentă în 25 g 			
CARACTERE ORGANOLEPTICE			
<ul style="list-style-type: none"> Aspect: disc lenticular cu suprafață netedă, uscată Gust: caracteristic cașului de oae Miros: lactic-ovin Culoare: gălbui pe suprafață și albă-gălbui pe secțiune Pe secțiune apar găuri multiple sferice și alungite Textură: onctoasă, stârâmicioasă Dimensiuni: 20-50 cm în diametru și 12-25 cm în înălțime 			
GREUTATE			
<ul style="list-style-type: none"> Cuprinsă între 0,700 și 5,00 Kg 			
AMBALARE			
<ul style="list-style-type: none"> Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zer În hârtie alimentară 			
VALABILITATE			
<ul style="list-style-type: none"> 30 de zile 			
CONSERVARE			
<ul style="list-style-type: none"> Între +4 și +6 grade Celsius <p>Organisme modificate genetic: absente</p> <p>Alergeni: specifici laptelui de oae</p>			



Nume producător	Telefon		
Adresa	E-mail		
FIŞĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU BRÂNZA FRÂMÂNTATĂ DE OAIE „DE LA MUNTE”			
Cod intern:	Cod EAN:	Înregistrare produs montan:	Înregistrare produs tradițional:
COMPOZIȚIE – INGREDIENTE			
<ul style="list-style-type: none"> Caș de oaie Sare 2,5% 			
VALORI MEDII PENTRU 100 G			
<ul style="list-style-type: none"> Valoarea nutritivă medie : 1300 kj-300 kcal Substanță uscată : 50% Lipide în substanță uscată: minim 45 g Sare: 2,5 g Proteine : 20 g Glucide: 0 g Aciditate: pH: 4,5 Lipide: 28 g Acizi grași saturati:15 g Colesterol: 0,05g Fibre: 0 			
MICROBIOLOGIE			
<ul style="list-style-type: none"> Escherichia Coli : sub 1.000 u/g Staphylococcus aureus: sub 1.000 u/g Salmonella: absentă în 25 g Listeria monocytogenes: absentă în 25 g 			
CARACTERE ORANOLOPTEICE			
<ul style="list-style-type: none"> Aspect: Bulgăre cu suprafață grunjoasă Gust: caracteristic de oaie, ușor înțepător Miros: lactic-ovin, ușor iute Culoare: gălbuiie pe suprafață și pe secțiune Textură: sfărâmicioasa 			
GREUTATE			
<ul style="list-style-type: none"> Cuprinsă între 0,5 - 2,5 Kg burduf 10-30 Kg în puini sau bidoane de lapte 			
AMBALARE			
<ul style="list-style-type: none"> Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zer în caserole în hârtie alimentară 			
VALABILITATE			
<ul style="list-style-type: none"> 180 de zile 			
CONSERVARE			
<ul style="list-style-type: none"> între +4 și +6 grade Celsius 			
Organisme modificate genetic: absente			
Alergeni: specifici laptelui de oaie			

Nume producător	Telefon		
Adresa	E-mail		
FIŞĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU BRÂNZA FRĂMÂNTATĂ DE OAIE ȘI VACĂ „DE LA MUNTE”			
Cod intern:	Cod EAN:	Înregistrare produs montan:	Înregistrare produs tradițional:
COMPOZIȚIE – INGREDIENTE			
<ul style="list-style-type: none"> Caș de oaie și vacă Sare 2,5% 			
VALORI MEDII PENTRU 100 G			
<ul style="list-style-type: none"> Valoarea nutritivă medie : 1230 kj-280 kcal Substanță uscată : 50% Lipide în substanță uscată: minim 45 g Sare: 2,5 g Proteine : 20 g Glucide: 0 g Aciditate: pH: 4,5 Lipide: 25 g Acizi grași saturati:15 g Colesterol: 0,05g Fibre: 0 			
MICROBIOLOGIE			
<ul style="list-style-type: none"> Escherichia Coli : sub 1.000 u/g Staphylococcus aureus: sub 1.000 u/g Salmonella: absentă în 25 g Listeria monocytogenes: absentă în 25 g 			
CARACTERE ORGANOLEPTICE			
<ul style="list-style-type: none"> Aspect: Bulgăre cu suprafață grunjoasă Gust: caracteristic de oaie, ușor înțepător Miros: lactic-ovin, ușor iute Culoare: gălbuiie pe suprafață și pe secțiune Textură: sfârâmicioasa 			
GREUTATE			
<ul style="list-style-type: none"> Cuprinsă între 0,5 - 2,5 Kg burduf 10-30 Kg în puțini sau bidoane de lapte 			
AMBALARE			
<ul style="list-style-type: none"> Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zer În caserole În hârtie alimentară 			
VALABILITATE			
<ul style="list-style-type: none"> 180 de zile 			
CONSERVARE			
<ul style="list-style-type: none"> între +4 și +6 grade Celsius 			
Organisme modificate genetic: absente			
Alergeni: specifici laptelui de oaie			



Nume producător	Telefon		
Adresa	E-mail		
FIŞĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU URDA DE OAIE „DE LA MUNTE”			
Cod intern:	Cod EAN:	Înregistrare produs montan:	Înregistrare produs tradițional:
COMPOZIȚIE – INGREDIENTE			
<ul style="list-style-type: none"> • Zer de oaie • Urdă 			
VALORI MEDII PENTRU 100 G			
<ul style="list-style-type: none"> • Valoarea nutritivă medie : 190 kcal • Substanță uscată : 40% • Lipide în substanță uscată: minim 30 g • Sare: 0 g • Proteine : 18 g • Glucide: 5 g • Aciditate: pH: 5,5 • Lipide: 8 g • Fibre: 0 			
MICROBIOLOGIE			
<ul style="list-style-type: none"> • Escherichia Coli : sub 1.000 u/g • Staphylococcus aureus: sub 1.000 u/g • Salmonella: absentă în 25 g • Listeria monocytogenes: absentă în 25 g 			
CARACTERE ORGANOLEPTICE			
<ul style="list-style-type: none"> • Aspect: Bulgare sferic cu suprafață netedă, umedă • Gust: caracteristic dulceag • Miros: lactic • Culoare: albă pe suprafață și pe secțiune • Textură: sfărâmicioasă, uscată • Dimensiuni: 15-25 cm în diametru și 15-25 cm în înălțime 			
GREUTATE			
<ul style="list-style-type: none"> • Cuprinsă între 0,700 și 3,00 Kg 			
AMBALARE			
<ul style="list-style-type: none"> • Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zer • În hârtie alimentară • În caserole 			
VALABILITATE			
<ul style="list-style-type: none"> • 4 zile ca atare și 8 zile vidată 			
CONSERVARE			
<ul style="list-style-type: none"> • Între +4 și +6 grade Celsius <p><i>Organisme modificate genetic: absente</i></p> <p><i>Alergeni: specifici laptei de oaie</i></p>			

Nume producător	Telefon		
Adresa	E-mail		
FIŞĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU URDA DE OAIE ȘI VACĂ „DE LA MUNTE”			
Cod intern:	Cod EAN:	Înregistrare produs montan:	Înregistrare produs tradițional:
COMPOZIȚIE – INGREDIENTE			
<ul style="list-style-type: none"> Zer de oaie și vacă Urda 			
VALORI MEDII PENTRU 100 G			
<ul style="list-style-type: none"> Valoarea nutritivă medie : 175 kcal Substanță uscată : 40% Lipide în substanță uscată: minim 28 g Sare: 0 g Proteine : 18 g Glucide: 3 g Aciditate: pH: 5,5 Lipide: 6 g Fibre: 0 			
MICROBIOLOGIE			
<ul style="list-style-type: none"> Escherichia Coli : sub 1.000 u/g Staphylococcus aureus: sub 1.000 u/g Salmonella: absentă în 25 g Listeria monocytogenes: absentă în 25 g 			
CARACTERE ORGANOLEPTICE			
<ul style="list-style-type: none"> Aspect: Bulgăre sferic cu suprafață netedă, umedă Gust: caracteristic dulceag Miros: lactic Culoare: albă pe suprafață și pe secțiune Textură: sfărâmicioasa, uscată Dimensiuni: 15-25 cm în diametru și 15-25 cm în înălțime 			
GREUTATE			
<ul style="list-style-type: none"> Cuprinsă între 0,700 și 3,00 Kg 			
AMBALARE			
<ul style="list-style-type: none"> Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zer în hârtie alimentară în caserole 			
VALABILITATE			
<ul style="list-style-type: none"> 4 zile ca atare și 8 zile vidată 			
CONSERVARE			
<ul style="list-style-type: none"> între +4 și +6 grade Celsius 			
Organisme modificate genetic: absente			
Alergeni: specifici laptelei de oaie			



Nume producător	Telefon		
Adresa	E-mail		
FIŞĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU UNT DE OAIE „DE LA MUNTE”			
Cod intern:	Cod EAN:	Înregistrare produs montan:	Înregistrare produs tradițional:
COMPOZIȚIE – INGREDIENTE			
<ul style="list-style-type: none"> Jintuit de oaie 			
VALORI MEDII PENTRU 100 G			
<ul style="list-style-type: none"> Valoarea nutritivă medie : 675 kcal Substanță uscată : 24% Lipide în substanță uscată: minim 98% Sare: 0 g Proteine : 0 g Glucide: 0 g Aciditate: pH: 6,5 Lipide: 75 g Fibre: 0 			
MICROBIOLOGIE			
<ul style="list-style-type: none"> Escherichia Coli : sub 1.000 u/g Staphylococcus aureus: sub 1.000 u/g Salmonella: absentă în 25 g Listeria monocytogenes: absentă în 25 g 			
CARACTERE ORGANOLEPTICE			
<ul style="list-style-type: none"> Aspect: Bulgăre sferic cu suprafață netedă, unsuroasă Gust: caracteristic, ușor acrișor Miros: specific de unt și oaie Culoare: albă-gălbuipe pe suprafață și pe secțiune Textură: unsuroasă Dimensiuni: bulgăre sferic de 10-20 cm în diametru 			
GREUTATE			
<ul style="list-style-type: none"> Cuprinsă între 0,500 și 1,00 Kg 			
AMBALARE			
<ul style="list-style-type: none"> Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zer în hârtie alimentară în caserole 			
VALABILITATE			
<ul style="list-style-type: none"> 180 zile 			
CONSERVARE			
<ul style="list-style-type: none"> între +4 și +6 grade Celsius <p>Organisme modificate genetic: absente</p> <p>Alergeni: specifici laptelui de oaie</p>			

Nume producător	Telefon		
Adresa	E-mail		
FIŞĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU UNT DE OAIE ȘI VACĂ „DE LA MUNTE”			
Cod intern:	Cod EAN:	Înregistrare produs montan:	Înregistrare produs tradițional:
COMPOZIȚIE – INGREDIENTE			
<ul style="list-style-type: none"> Jintuit de oaie și vacă 			
VALORI MEDII PENTRU 100 G			
<ul style="list-style-type: none"> Valoarea nutritivă medie : 675 kcal Substanță uscată : 24% Lipide în substanță uscată: minim 98% Sare: 0 g Proteine : 0 g Glucide: 0 g Aciditate: pH: 6,5 Lipide: 75 g Fibre: 0 			
MICROBIOLOGIE			
<ul style="list-style-type: none"> Escherichia Coli : sub 1.000 u/g Staphylococcus aureus: sub 1.000 u/g Salmonella: absentă în 25 g Listeria monocytogenes: absentă în 25 g 			
CARACTERE ORGANOLEPTICE			
<ul style="list-style-type: none"> Aspect: Bulgăre sferic cu suprafață netedă, unsuroasă Gust: caracteristic, ușor acrișor Miros: specific de unt și oaie Culoare: albă-gălbuipe pe suprafață și pe secțiune Textură: unsuroasă Dimensiuni: bulgăre sferic de 10-20 cm în diametru 			
GREUTATE			
<ul style="list-style-type: none"> Cuprinsă între 0,500 și 1,00 Kg 			
AMBALARE			
<ul style="list-style-type: none"> Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zer în hârtie alimentară în caserole 			
VALABILITATE			
<ul style="list-style-type: none"> 180 zile 			
CONSERVARE			
<ul style="list-style-type: none"> între +4 și +6 grade Celsius 			
Organisme modificate genetic: absente			
Alergeni: specifici laptelui de oaie			



3. FLUX TEHNOLOGIC

REȚETE PENTRU PROducțIA INDUSTRIALĂ:

CAȘUL DE OAIE

Cașul de oaie este un caș cu pastă semitare fabricat din lapte de oaie.

Procesul tehnologic de fabricație implică urmatoarele operații:

- recepția calitativă și cantitativă a laptelui de oaie, ce trebuie să aibă aciditate de 23-26° T;
- curățirea laptelui cu ajutorul filtrelor sau pe cale centrifugală, laptelul curățat fiind folosit ca atare sau normalizat, în stare crudă sau pasteurizat și răcit (în funcție de dotarea tehnică);
- maturarea laptelui (facultativă), care se face cu o cultură de producție de bacterii lactice selecționate compusă din: Str.lactis, Str. Thermophilus și L.casei;
- închegarea cu enzima coagulantă, care are loc la 32-35°C, timp de 30-40 minute, cu sau fără adăos de CaCl₂ (când se folosește lapte de oaie spre sfârșitul lactației se adaugă 10-20g CaCl₂/ 100 l lapte);
- prelucrarea coagulului care implică tăierea cu cuțitul în coloane prismatice, cu latura de 4-5 cm și măruntirea cu harfa până la dimensiuni ale bobului de coagul de 6-8mm (bob de mazăre)

Operația de prelucrare a coagulului durează 10-15min, sub agitare continuă în partea de măruntire;

- încălzirea a 2-a la 38-40°C sau chiar la 42°C. Încălzirea se face direct, în cazul cazanelor sau vanelor cu pereti dubli sau prin înlocuirea a 50-60% din zerul separat cu apă caldă la temperatura de 50-55°C. După atingerea temperaturii de 38-40°C, se menține această temperatură 15-20 minute sau chiar mai mult, până ce bobul de coagul este deshidratat suficient pentru a deveni elastic și uscat;
- sedimentare coagul și sifonare zer;
- formarea și presarea care constau în scoaterea coagulului pe crintă în sedilă, presarea timp de 20-30min, cu o forță de presare de 4-6 kgf/ kg cas (fiecare sedilă conține 30-40kg cas). În finalul presării cașul are 42-44% apă;
- maturarea cașului care implică tăierea în patru sferturi, maturarea sferturilor de caș în camere cu temperatură de 18-26°C, timp de 6-10 ore optim la 30°C.

DIAGRAMA DE FLUX – CAȘ DE OAIE

Recepție materie primă CCP1

Filtrare CCP2

Recepție materii auxiliare

Depozitare sare, piper, ierburi

Depozitare ambalaje

Depozitare culturi mezofile, enzime coagulante

Însămânțare cu culturi mezofile

Adăugare enzimă coagulantă

Coagulare

Introducerea coagulului în crintă CCP3

Surgerea zerului / Sărare uscată

Zvântare / Maturare 48 h la 16° C

Ambalare și vidare

Livrare

Depozitare(4° -6° C)

CCP4

Inscripționarea și datarea ambalajului



BRÂNZĂ FRĂMÂNTATĂ – DE BURDUF, DIN LAPTE DE OAIE

1. Cașul de oacie se produce conform rețetei, apoi se maturăază la 12-15 grade Celsius și 85% umiditate relativă timp de 5-8 zile. La fiecare 2 zile se întoarce de pe o parte pe celalaltă;

Preparearea brânzei frământate:

2. se îndepărtează coaja cașului;
 3. se tăie cașul în felii;
 4. se mărunțesc feliiile de căș;
 5. se frământă cu 2-3% sare grunjoasă;
 6. se introduce în ambalaj (putină de lemn, burduf, etc) și se presează pentru eliminarea aerului și se căpăcește;
 7. se maturăază timp de 14 zile la 14-16 grade Celsius;
 8. se depozitează la 2-8 grade Celsius și se poate păstra până la 6 luni;
- Produsul are minim 45% grăsimi în SU, maxim 45% umiditate și cel mult 3,5 % sare.

- Burdufurile pot avea greutatea de 30-60kg și 2-8kg;
- Temperatura optimă de păstrare: 2 – 4 grade Celsius;
- Sortimentul cunoscut sub denumirea de „BRÂNZĂ DE BURDUF”, se fabrică conform rețetei tradiționale:
 - Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricare, trebuie să corespundă standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementărilor sanitare în vigoare;
 - Laptele se obține din mulsul manual al oilor, în condiții de respectare a normelor sanitare veterinare în vigoare;
 - Nu se admite la fabricarea acestor produse utilizarea laptelui cu miros sau gust străin, alterat, culoare modificată sau care nu îndeplinește oricare din normele sanitare veterinare în vigoare;
 - Proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice trebuie să corespundă cu cele din tabel.

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE / CARACTERISTICI

Denumire produs	Caracteristici	Condiții de admisibilitate
BRÂNZĂ DE BURDUF	Aspect	pastă omogenă, curată, fără goluri de aer
	Consistență	moale, onctuoasă, ușor sfărâmicioasă, de brânză frământată
	Culoare	albă – gălbuiu, uniformă
	Gust/ Miros	caracteristic de brânză frământată de oacie, potrivit de sărat, fără miros și gust străin, se admite un gust ușor picant

UNT DE OAIE

Acstea produse se prezintă sub formă de calup de dimensiuni variabile, temperatură de păstrare fiind de 2 – 4 grade Celsius.

Sortimentul cunoscut sub denumirea de "UNT" se fabrică conform.

Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricare, trebuie să corespundă standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementărilor sanitare în vigoare.

Untul se obține din smântână fermentată care se bate cu ajutorul unei instalații speciale: tun de unt.

Nu se admite la fabricarea acestor produse utilizarea laptelui cu miros sau gust străin, alterat, culoare modificată sau care nu îndeplinește oricare din normele sanitare veterinare în vigoare.

Proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice trebuie să corespundă cu cele din tabelul următor.

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE / CARACTERISTICI

Denumire produs	Caracteristici	Condiții de admisibilitate
UNT	Aspect	în secțiune cu rare picături mici de apă limpede, goluri de aer mici accidentale, fără impurități
	Consistență	Masa onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmicioasă
	Culoare	De la albă gălbuiie până la galben-deschis, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune
	Gust / Miros	Cu aromă satisfăcătoare, fără nuanțe străine de aromă / satisfăcător, suficient de aromat, fără gust străin

URDĂ DE OAIE

Aceste produse se prezintă sub formă de calup de dimensiuni variabile, temperatură de păstrare fiind de 2 – 4 grade Celsius.

Sortimentul cunoscut sub denumirea de "URDĂ DE OAIE" se fabrică conform rețetei traditionale prin fierberea zerului și precipitarea termică a albuminei.

Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricare, trebuie să corespundă standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementărilor sanitare în vigoare.

Proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice trebuie să corespundă cu cele din tabel.

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE / CARACTERISTICI

Denumire produs	Caracteristici	Condiții de admisibilitate
URDĂ DE OAIE	Aspect	pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer
	Consistență	pastă moale, ușor friabilă, compact
	Culoare	albă-cenușie uniformă
	Gust / Miros	plăcut



Notes

Notes

Proiect: „Modele agricole sustenabile pentru zona montană a României”

Parteneri:



Swiss Center for Mountain Regions

Adresa: Seilerstr. 4, Postfach 7836, CH-3001 Bern
Telefon: 0041(0)31 382 10 10, Fax: 0041(0)31 382 10 16
Email: info@sab.ch
Web: www.sab.ch



Federatia Agricultorilor de Munte "Dorna"

Adresa: str. Oborului, nr. 11, Vatra Dornei, cod 725700, jud. Suceava
Telefon / Fax: 004 0230 375 037
Email: famd@easynet.ro
Web: www.famdorna.ro



Heifer Romania

Adresa: str. Mihai Romanul, nr. 19, Cluj-Napoca, cod 400495, jud. Cluj
Telefon: 004 0264 403 680, Fax: 004 0264 403 682
Email: hpi.ro@heifer.ro
Web: www.heifer.ro



AGROM-RO

Adresa: str. Principala nr. 1227, Sangeorgiu de Mures, cod 547530, jud. Mures
Telefon: 004 0265 319 968
Email: office@agromro.ro
Web: www.agromro.ro



ROMONTANA

Adresa: str. Oborului, nr. 11, Vatra Dornei, Cod 725700, Jud. Suceava
Telefon / Fax : 004 0230 370 776, Mobil: 004 0751 618 303
Email: office@romontana.org
Web: www.romontana.org

Proiect co-finanțat printr-un grant din partea Elveției prin intermediul Contribuției Elvețiene pentru Uniunea Europeană extinsă.

www.swiss-contribution.ch/romania

Această publicație nu reflectă neapărat poziția oficială a guvernului elvețian. Responsabilitatea pentru conținutul acesteia este asumată în întregime de ROMONTANA



www.carpatsheep.ro

www.swiss-contribution.ch/romania



Material editat de
Asociația Națională pentru Dezvoltare
Rurală Montană „ROMONTANA”,
Vatra Dornei, Str. Oborului, Nr. 11, 725700,
jud. Suceava, România
Tel/Fax: (+40)230.370.776 / Mobil: (+40)751.618.303
E-mail: office@romontana.org
www.romontana.org

Publicație co-finanțată de Elveția prin intermediul Programului de Cooperare Elvețiano-Român pentru reducerea disparităților economice și sociale în cadrul Uniunii Europene extinse.