

Vzorec:	<b>32581/2948330007925 GRANA PADANO</b> oltre 16 mesi, trdi sir, min. 32 % mlečne maščobe v suhi snovi min, neto 0,570 kg, uporabno najmanj do 28.05.22 lot: BN17 2803, IT 05 167 CE		
Laboratorijska oznaka:	1613/16-1		
Naročnik:	EUROSPIN EKO d.o.o., Renški Podkraj 64, SI - 5292 RENČE		
Vzorec odzvel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (ISO 22935-2/IDF 99-2:2009, ISO 22935-3/IDF 99-3:2009 - modificirana metoda)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema:	11.4.2022
		Analizirano:	13.4.2022

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk	Opombe
Izgled	2	2	
Barva	1	0,75	Neenakomerna
Konsistenca	2	1,75	Neenakomerna, zrnata
Prerez	3	3	
Vonj	2	2	
Okus	10	8,5	Prazen, neharmonično kisel
Skupno število točk/ kakovostni razred	20	18,00/ Odlična kakovost	

Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).

Vzorec:	<b>106858/8017596072429 LAND, Burro BAVARESE</b> , maslo z najmanj 82 % mlečne maščobe. Neto 250 g, uporabno najmanj do 29.05.22. D, DE BY 261 EG		
Laboratorijska oznaka:	1613/16-2		
Naročnik:	EUROSPIN EKO d.o.o., Renški Podkraj 64, SI - 5292 RENČE		
Vzorec odzvel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (ISO 22935-2/IDF 99-2:2009, ISO 22935-3/IDF 99-3:2009 - modificirana metoda)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema:	11.4.2022
		Analizirano:	12.4.2022

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk	Opombe
Izgled	1	1	
Barva	1	1	
Konsistenca	2	1,75	Oljava
Izdelava	4	4	
Vonj	2	2	
Okus	10	9	Prazen, nečist pookus
Skupno število točk/ kakovostni razred	20	18,75/ Odlična kakovost	

Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).

Vzorec:	<b>155978/8017596008930 LAND, Fiocchi di latte, SVEŽI SIR, 20 % m.m. v s.s., neto 200 g</b> porabiti do 08.05.2022 7109600:34113, AT 30960 CE		
Laboratorijska oznaka:	1613/16-4		
Naročnik:	EUROSPIN EKO d.o.o., Renški Podkraj 64, SI - 5292 RENČE		
Vzorec odvzel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (ISO 22935-2/IDF 99-2:2009, ISO 22935-3/IDF 99-3:2009 - modificirana metoda)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema: 11.4.2022	Analizirano: 12.4.2022

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk	Opombe
Izgled	1	0,75	Neenakomerno polnjenje
Barva	2	2	
Konsistenca	4	4	
Vonj	3	2,75	Nečist
Okus	10	9,25	Neharmonično slano-kislo, preslan
Skupno število točk/ kakovostni razred	20	18,75/ Odlična kakovost	

Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).

Vzorec:	<b>166036/24101042 LAND, PROTEIN Ricco di proteine VANIGLIA.</b> Pijača UHT na osnovi posnetega mleka z okusom vanilije, z mlečnimi beljakovinami in sladilom. Neto 250 g, uporabno najmanj do 17.07.2022 3208906:47021, AT 30960 CE		
Laboratorijska oznaka:	1613/16-6		
Naročnik:	EUROSPIN EKO d.o.o., Renški Podkraj 64, SI - 5292 RENČE		
Vzorec odvzel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (ISO 22935-2/IDF 99-2:2009, ISO 22935-3/IDF 99-3:2009 - modificirana metoda)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema: 11.4.2022	Analizirano: 12.4.2022

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk	Opombe
Izgled	2	1	
Barva	2	2	
Konsistenca	3	3	
Vonj	3	1,75	Nesvež
Okus	10	10,75	Presladek, ne deluje naravno
Skupno število točk/ kakovostni razred	20	18,50/ Odlična kakovost	

Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).

Vzorec:	9002772/8017596074621 LAND, MILK 1.5 % UHT, pol posneto mleko UVT, trajno pol posneto mleko, 1,5 % m.m., UVT, homogenizirano, sterilizirano, neto 1 L, uporabno najmanj do 24.07.22 07:12 2124 A, AT 40138 EG		
Laboratorijska oznaka:	1613/16-8		
Naročnik:	EUROSPIN EKO d.o.o., Renški Podkraj 64, SI - 5292 RENČE		
Vzorec odvzel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (ISO 22935-2/IDF 99-2:2009, ISO 22935-3/IDF 99-3:2009 - modificirana metoda)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema:	11.4.2022
		Analizirano:	12.4.2022

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk	Opombe
Izgled	3	3	
Barva	3	3	
Vonj	4	3,5	Kiselkast
Okus	10	8,75	Voden, kiselkast, nesvež pookus
Skupno število točk/ kakovostni razred	20	18,25/ Odlična kakovost	

Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).

Vzorec:	9002773/8017596074614 LAND, MILK 3,5 % UHT, polnomastno mleko UVT, trajno polnomastno mleko, 3,5 % m.m., homogenizirano, sterilizirano, neto 1 L, uporabno najmanj do 25.07.22 17:55 2125 A, AT 40138 EG		
Laboratorijska oznaka:	1613/16-9		
Naročnik:	EUROSPIN EKO d.o.o., Renški Podkraj 64, SI - 5292 RENČE		
Vzorec odvzel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (ISO 22935-2/IDF 99-2:2009, ISO 22935-3/IDF 99-3:2009 - modificirana metoda)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema:	11.4.2022
		Analizirano:	12.4.2022

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	Najvišje število točk	Doseženo število točk	Opombe
Izgled	3	3	
Barva	3	3	
Vonj	4	3,75	Nesvež
Okus	10	8,75	Prazen, po kuhanem, nesvež pookus
Skupno število točk/ kakovostni razred	20	18,50/ Odlična kakovost	

Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).

Vzorec:	97052/8017596018960 LAND, PIZZARELLA ideale per pizza, sveži sir z elastično maso, neto 400 g, porabiti do 19.04.22, IT 06 96 CE		
Laboratorijska oznaka:	1613/16-10		
Naročnik:	EUROSPIN EKO d.o.o., Renški Podkraj 64, SI - 5292 RENČE		
Vzorec odvzel:	Naročnik		
Vrsta določitve:	Senzorična analiza (ISO 22935-2/IDF 99-2:2009, ISO 22935-3/IDF 99-3:2009 - modificirana metoda)		
Datum odvzema:	/	Datum sprejema: 11.4.2022	Analizirano: 12.4.2022

Rezultat se nanaša izključno na prineseni vzorec! Poročilo se ne sme reproducirati, razen v celoti! Vzorec je bil v času do začetka analiz ustrezno hranjen.

LASTNOSTI IZDELKA	<i>Najvišje število točk</i>	Doseženo število točk	Opombe
Izgled	2	2	
Barva	1	1	
Konsistenca	2	1,5	Zrnata, žilava
Prerez	3	3	
Vonj	2	1,75	Prazen, nesvež
Okus	10	8,75	Prazen, nečist pookus
Skupno število točk/ kakovostni razred	20	18,00/ Odlična kakovost	Predlagamo spremembo imena "sveži sir z elastično maso", ki izhaja iz dobesednega prevoda "pasta filata" v npr. sveži sir iz vlečenega testa.

Na podlagi skupne ocene po shemi 20 - točkovnega sistema so izdelki razvrščeni v 4 kakovostne razrede (odlična kakovost: 18,00-20,00 točk, dobra kakovost: 15,00-17,90 točk, sprejemljiva kakovost: 12,00-14,90 točk in nesprejemljiva kakovost pod 12,00 točk).