

# Test naturalnych serków wiejskich ziarnistych



Marka	Piątnica Serek Wiejski Cottage Cheese	Krasnystaw Serek Wiejski Cottage Cheese	Serek Wiejski Włoszczowa Cottage Cheese	Real Quality Serek Wiejski	Serek Wiejski Cottage Cheese	TIP Serek Wiejski	Rolmlec® Serek Wiejski Cottage Cheese	Serek Wiejski Sokółów Podlaski	Pulos Serek Wiejski	OSM Garwolin® Serek Wiejski Cottage Cheese	Mlekovita® Serek Wiejski Polski	Páturages Serek Wiejski Cottage Cheese
<b>OZNAKOWANIE ETYKIETY</b>												
Producent lub dystrybutor	OSM Piątnica	OSM Krasnystaw	OSM Włoszczowa	SM Mlepol ZPM Rolmlec w Radomiu	OSM w Łowiczu Zakład Mleczarski w Toruniu	OSM Włoszczowa	SM Mlepol Grajewo ZPM Rolmlec w Radomiu	OSM Sokółów Podlaski	OSM w Kole	OSM w Garwolinie	SM Mlekovita Oddział w Lubawie	Starco ZM Sp. z o.o. Stargard Szcz.
Numer partii i data przydatności	29.08.09/ G4	27.08.09/12:03 2	27.08.09/ A/3 09:20	30.08.09/ 1	29.08.09/ OP1	27.08.09/ A/3 10:01	28.08.09/ 1	26.08.09/ P-1	26.08.09/Z1W1*3 13:18/Z1W1*2 13:18	26.08.09/ 10/05	29/08/09/ 1 10:01	24.08.09/ 2
Masa netto	200 g e	200 g	200 g	200 g	150 g e	150 g	200 g	200 g	200 g e	200 g	200 g	200 g e
Deklarowane składniki recepturowe	twaróg ziarnisty, śmietanka, sól	ziarnisty serek z mleka pasteryzowanego, śmietanka, sól	mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka naturalna, kultury bakterii mlekowych, aromat	śmietanka pasteryzowana, twaróg ziarnisty, sól	ziarno twarogowe, śmietanka sól kuchenna	mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, sól spożywcza, kultury bakterii mlekowych	serek ziarnisty, śmietanka, sól kuchenna	ziarno twarogowe, śmietanka pasteryzowana, sól	ziarno twarogowe, śmietanka, sól kuchenna	wyprodukowano z mleka i śmietanki pasteryzowanej	ziarno twarogowe, śmietanka pasteryzowana, sól	serek ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól
Kaloryczność (kcal)	97	93	115	97	110	101	97	103	102	101	97	101
<b>OCENA OZNAKOWANIA 5%</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (4,5)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>ndost (0,5)*</b>	<b>ndost (0,5)*</b>	<b>ndost (0,5)*</b>	<b>ndost (0,5)*</b>
<b>WARTOŚĆ ODŻYWCZA</b>												
Zawartość białka (g/100 g): deklarowana/ oznaczona	11,0 / 13,3	10,0 / 12,4	11,0 / 11,2	10,5 / 13,7	11,0 / 13,7	12,0 / 10,7	10,5 / 8,9	12,0 / 9,2	12,0 / 11,1	12,0 / 11,9	11,0 / 12,4	12,0 / 10,4
Zawartość tłuszczu, (g/100 g): deklarowana/ oznaczona	5,0 / 6,6	5,0 / 6,3	7,0 / 7,3	5,0 / 6,5	6,0 / 7,2	5,0 / 8,1	5,0 / 8,6	5,0 / 5,9	6,0 / 6,7	5,0 / 7,6	5,0 / 5,8	5,0 / 6,1
Oznaczona zawartość soli (g/100 g)	0,6	0,6	0,7	0,7	0,6	0,7	0,7	0,6	0,7	0,5	0,7	0,7
<b>OCENA ZGODNOŚCI DEKLAROWANEJ WARTOŚCI ODŻYWCZEJ 20%</b>	<b>dost (3,3)</b>	<b>db (3,5)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>dost (3,3)</b>	<b>db (3,8)</b>	<b>dost (2,8)</b>	<b>dost (2,5)</b>	<b>db (3,8)</b>	<b>db (4,3)</b>	<b>db (3,5)</b>	<b>db (4,0)</b>	<b>db (3,8)</b>
<b>OBECNOŚĆ SUBSTANCJI DODATKOWYCH</b>												
Dodatek zagęstników	E410	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono
	E407	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono
	E440	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono
Zawartość konserwantów chemicznych w przeliczeniu na kwas sorbowy (mg/kg)	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	nie stwierdzono	115 mg/kg	218 mg/kg	225 mg/kg	181 mg/kg
<b>OCENA NATURALNOŚCI 25%</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>ndost (0,5)*</b>	<b>ndost (0,5)*</b>	<b>ndost (0,5)*</b>	<b>ndost (0,5)*</b>
<b>CZYSTOŚĆ MIKROBIOLOGICZNA</b>												
Listeria monocytogenes (liczba kolonii/g)	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu
Staphylococcus aureus (liczba kolonii/g)	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu	bez zarzutu
<b>OCENA CZYSTOŚCI MIKROBIOLOGICZNEJ 20%</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (5,0)</b>
<b>Opisowa ocena sensoryczna</b>												
Wygląd	barwa biała, jednorodne drobne ziarna, kremowa śmietanka, z niewielką ilością oddzielonej warstwy śmietanki	barwa biała, gruboziarnisty, mała ilość śmietanki z pęcherzykami, z małą ilością wodnego wycieku	barwa biała, duża ilość wodnistej śmietanki z zianami o bardzo zróżnicowanej wielkości (aż do 1 cm)	barwa biała, ziarna o bardzo zróżnicowanej wielkości, gęsta śmietanka, z wodnym wyciekiem	barwa biała, drobnoziarnisty, z wodnym wyciekiem	barwa biała, duża ilość kremowej śmietanki, pokryta delikatnie żółtawym kożuchem	barwa biała, pastowaty, przypominający zsiadłe mleko, gęsta śmietanka, z wodnym wyciekiem	barwa żółtawo biała, z żółtawymi cząstkami, duża ilość bardzo płynnej śmietanki, mała ilość drobnych ziaren	barwa biało-żółtawa, ziarna duże z dużą ilością lekko kremowej śmietanki	barwa biała, duża ilość kremowej płynnej śmietanki z pęcherzykami, ziarna drobne	barwa biała, duże ziarna w dużej ilości śmietanki	częściowo gruboziarnisty, żółtawo biała śmietanka z pęcherzykami pokryta matowym kożuchem
Konsystencja	śmietanka kremowa, ziarna drobne i zwarte	kremowa, ziarna miękkie	śmietanka bardzo wodnista, ziarna bardzo miękkie i gładkie	śmietanka kremowa, ziarna miękkie i gładkie	śmietanka wodnista, ziarna zwarte lekko suche	śmietanka kremowa, ziarna nieco gumowate, gładkie	śmietanka kremowa, ziarna nieco gumowate, gładkie	śmietanka wodnista, ziarna rozpływające	śmietanka kremowa, ziarna miękkie i gładkie	śmietanka wodnista, ziarna zwarte, gładkie	śmietanka wodnista, ziarna miękkie i gładkie	śmietanka wodnista, ziarna nieco gumowate, gładkie
Zapach	typowy mleczno-kwaskowy	wyraźnie mleczno-kwaskowy	typowy mleczno-kwaskowy	delikatnie mleczno-kwaskowy	typowy mleczno-kwaskowy	typowy mleczno-kwaskowy	typowy mleczno-kwaskowy	typowy mleczno-kwaskowy, mlekczny	typowy mleczno-kwaskowy	typowy delikatnie śmietankowy	typowy mleczno-kwaskowy	typowy mleczno-kwaskowy
Smak	mniej wyraźny, delikatnie mleczno-kwaskowy, lekko śmietankowy	łagodny, delikatnie mleczno-kwaskowy, delikatnie śmietankowy	mniej wyraźny, delikatnie mleczno-kwaskowy, z silnym posmakiem pasteryzacji	typowy mleczno-kwaskowy	typowy mleczno-kwaskowy	typowy mleczno-kwaskowy	typowy mleczno-kwaskowy	typowy mleczno-śmietankowy, wyraźny posmak pasteryzacji, gorzki posmak	typowy mleczno-kwaskowy, lekko słonawy	typowy, delikatnie mleczno-kwaskowy	typowy mleczno-kwaskowy, kwaśny posmak	delikatnie kwaśny, wyraźny posmak pasteryzacji, delikatnie gorzki posmak
<b>OCENA SENSORYCZNA 30%</b>	<b>bdb (5,0)</b>	<b>bdb (4,5)</b>	<b>db (3,8)</b>	<b>bdb (4,5)</b>	<b>db (4,3)</b>	<b>bdb (4,5)</b>	<b>db (4,3)</b>	<b>db (3,5)</b>	<b>bdb (4,8)</b>	<b>bdb (4,8)</b>	<b>bdb (4,5)</b>	<b>db (3,5)</b>
<b>OGÓLNA OCENA 100%</b>	<b>bardzo dobra (4,7)</b>	<b>bardzo dobra (4,6)</b>	<b>bardzo dobra (4,6)</b>	<b>bardzo dobra (4,5)</b>	<b>bardzo dobra (4,5)</b>	<b>dobra (4,4)</b>	<b>dobra (4,3)</b>	<b>dobra (4,3)</b>	<b>niedostateczna (0,5)</b>	<b>niedostateczna (0,5)</b>	<b>niedostateczna (0,5)</b>	<b>niedostateczna (0,5)</b>

\* Nie deklarowany, a stwierdzony w analizie chemicznej dodatek konserwantów prowadzi do obniżenia zarówno oceny cząstkowej, jak i oceny ogólnej (ocena ogólna nie mogła być wyższa niż ocena oznakowania i naturalności).

Wyniki dotyczą badanych próbek serków.

Wykorzystywanie testu do celów marketingowych tylko za pisemną zgodą redakcji. Wszelkie prawa zastrzeżone

Każda z cech oceniona została w skali od 0,5 (ocena minimalna) do 5 (ocena maksymalna).

W ocenie ogólnej udział procentowy cech wynosił: ocena sensoryczna - 30%, ocena naturalności - 25%, czystość mikrobiologiczna - 20%, zgodność deklarowanej wartości odżywczej - 20% i oznakowanie etykiety - 5%.

≥ 4,5 ocena bardzo dobra; 3,5- 4,4 ocena dobra; 2,5 - 3,4 ocena dostateczna; 1,5 - 2,4 ocena mierna; 0,5 - 1,4 ocena niedostateczna;