OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MÁSLO

VÍŠ CO JÍŠ?

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod. Údaj o obsahu tuku slouží také jako informace o klasifikaci mléčných výrobků.

Údaj o množství se u másla uvádí v gramech nebo kilogramech.

Máslo může být označeno jak **datem minimální trvanlivosti**, tak **datem použitelnosti**. V případě čerstvého a stolního másla musí být vždy máslo označeno datem použitelnosti. Máslo označené datem minimální trvanlivosti je možné po uplynutí této doby prodávat za předpokladu, že je prodáváno odděleně a doprovázeno informací, že je po uplynutí doby minimální trvanlivosti. Potravinu je stále možné konzumovat.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

» Jako **máslo** je možné označit jen výrobek, který obsahuje od 80 % do méně než 90 % mléčného tuku.

» Vyrábí se také **třičtvrtětučná** a **polotučná** másla s obsahem tuku 60–62 %, respektive 39–41 %. Výrobky s obsahem mléčného tuku mimo tyto rozsahy se označí jako **mléčná pomazánka**. Do této kategorie spadá i ***Tradiční pomazánkové***, které obsahuje 31-36 % mléčného tuku.

» **Čerstvým máslem** se označí máslo do 20 dnů od data výroby.

» Jako **stolní máslo** se označuje máslo, které bylo zmrazeno na -18 °C a skladováno nejdéle 24 měsíců od data výroby.

» **Margarín** je směs získaná z živočišných anebo rostlinných tuků, které tvoří 80–90 %. Na rozdíl od másla obsahuje max. do 3 % mléčného tuku.

» **Směsný tuk** je směs získaná z živočišných nebo rostlinných tuků, které tvoří 80-90%. Na rozdíl od másla obsahuje 10-80% mléčného tuku.

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ
eAGRI
Státní veterinární správa
SZPI
www.bezpecnostpotravin.cz
www.viscojis.cz
www.eagri.cz