

## Označovanie mliečnych výrobkov

**Tabuľka č. 1**

P. č.	Názov	Množstvo vody v beztukovej hmote syra [% hmot.]
1.	extra tvrdý	menej ako 51
2.	tvrdý	49 až 56
3.	polotvrдый	54 až 63
4.	polomäkký	61 až 69
5.	mäkký	viac ako 67

pričom sa množstvo vody v beztukovej hmote syra vypočíta podľa vzorca  
g vody v 100 g syra

$$VBHS = \frac{\text{g vody v 100 g syra}}{100 - \text{g tuku v 100 g syra}} \times 100 \text{ [% hmot.]}$$

**Tabuľka č. 2**

Prírodný syr sa podľa množstva tuku v sušine označuje ako			
P. č.	Názov	Množstvo tuku v sušine [% hmot.]	Povolená odchýlka od deklarovaného množstva
1.	vysokotučný	najmenej 60	- 2 %
2.	plnotučný	najmenej 45 a menej ako 60	
3.	polotučný	najmenej 25 a menej ako 45	
4.	nízkotučný	najmenej 10 a menej ako 25	
5.	odtučnený	menej ako 10	

pričom množstvo tuku v sušine sa vypočíta s prihliadnutím na množstvo tuku a vody v 100 g syra podľa vzorca

$$t. \text{ v s.} = \frac{\text{g tuku} \times 100}{100 - \text{g vody}} \text{ [% hmot.]}$$

**Tabuľka č. 3**

Tvaroh sa podľa množstva tuku v sušine označuje ako			Povolená odchýlka od deklarovaného množstva
P. č.	Názov	Množstvo tuku v sušine [% hmot.]	
1.	tučný	najmenej 38	- 2 %
2.	polotučný	najmenej 15 a menej ako 38	
3.	nízkotučný alebo jemný	najmenej 5 a menej ako 15	
4.	odtučnený alebo mäkký	menej ako 5	