



Příloha č. 5a

Produktový list

pro zakázku

„Sýrárna JH – technologie pro odkapávání a prokysávání sýrového zrna“

Název sýra		100g Jihočeský syreček 0% rozměr: 100x35mm	100g Romadur 40% rozměr: 100x35mm	100g Romadur klášterní 60% průměr: 75mm
číslo produktu		1	2	3
tuk v sušině	%	0	40	60
sušina ve finálním sýru	%	34	44	49
obsah soli ve finálním sýru	%	2,5	2,0	1,9
tvar sýra	mm	100 x 35	100 x 35	Ø 75
výška sýra	mm	35	35	23
váha sýra	kg	0,100	0,100	0,100
příprava mléka / den max.	l/d	26 400	37 300	2 900
množství sýra / den max.	kg/d	2 336	4 440	408
výrobní čas / den	h/d	2,80	4,01	0,30
výrobní dny / týden	d/týden	7	7	7
výrobní týdny / rok	týden/rok	50	50	50
výroba sýra / rok	tuny/rok	818	1 554	143
kapacita přípravy sýrového zrna (množství mléka)	l/h	10 000	10 000	10 000
stohy za hodinu	stohů/h	6,5	8,8	9,4
stohy za den	stohů/d	18	33	3
blokformy za den	Bf/d	344	653	68
rozložení blokformy	-	4 x 17	4 x 17	6 x 10
počet sýrů v řadě	-	17	17	10
počet řad na blokformu	-	4	4	6
počet sýrů v blokformě	-	68	68	60
blokformy - vnější rozměry	mm	1.050 x 560	1.050 x 560	1.050 x 560
počet naplněných blokforem ve stohu	Bf	20	20	25
hodnota pH sýra po odkapu	-	4,9 - 5,1	4,9 - 5,1	4,9 - 5,1
maximální počet otočení během 19hodin		6	6	6