

СПЕЦИФІКАЦІЯ НА ПРОДУКТ №147

Продукт: Маргарин для листкового тіста «80%», в номері партії «С/REU» - слої; «В/REU» - блок

Нормативний документ: ТУ У 15.4-33268860-008:2010

Сфера застосування: застосовується для приготування листкових виробів з дріжджового та бездріжджового тіста, круасанів, рогаликів, заморожених виробів у виробничих умовах, у мережі громадського харчування, для домашнього використання.

Склад: олії та жири рослинні рафіновані вибілені дезодоровані: олія пальмова та її фракції, олія соняшникова в змінних пропорціях, вода підготовлена, емульгатори: (дистильований моногліцерид (E471), ефір полігліцерину (E475)), сіль кухонна харчова, лецитин соняшниковий (E322), консервант сорбат калію (E202), регулятор кислотності кислота лимонна (E330), ароматизатор «Масло», барвник харчовий бета-каротин (E160a(i)).

1. Органолептичні показники:

Назва показника	Характеристика	Метод випробування	Періодичність контролювання
Консистенція за температури (20±2)°C	Однорідна, пластична, щільна	ДСТУ 4463	Кожна партія
Колір	Від білого або світло-жовтого до жовтого. Однорідний по всій масі	ДСТУ 4463	Кожна партія
Смак та запах	Смак та запах чисті, молочні або вершковим відтінком або вершкові, властиві ароматизатору, що застосовується. Сторонні прикмети і запахи не допускаються	ДСТУ 4463	Кожна партія

2. Фізико-хімічні показники:

Характеристика, од.	Метод випробування*	Періодичність контролювання
Температура плавлення, °C	ДСТУ EN ISO 6321	Кожна партія
Пероксидне число у жирі виділеному з маргарину, ½ O ммоль/кг, не більше: - при виробництві	ДСТУ EN ISO 3960	Кожна партія
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше ніж	ДСТУ ISO 662	Кожна партія
Масова частка солі, %, не більше ніж	ДСТУ 4463	Кожна партія
Кислотність °Кеттсторфера, не більше ніж	ДСТУ 4463	Кожна партія
Масова частка трансізомерів у жирі виділеному з маргарину, %, не більше ніж	ДСТУ ISO 15304	Кожна партія
Масова частка твердих тригліцеридів, %, за температури: 10 °C 20 °C 30 °C 35 °C	ДСТУ EN ISO 8292	Кожна партія

Примітка 1. Згідно ТУ У 15.4-33268860-008:2010 «Пероксидне число» наприкінці строку зберігання становить не більше - 10,0 ½ O ммоль/кг.

* Еквівалентний метод може використовуватись на різних виробничих майданчиках.

3. Поживна цінність на 100 г продукту:

Характеристика, од.	Значення, г	Цільове значення, г	Значення в жиру, виділеному з маргарину, %
Жири, г, з них:	≥80,0	80,0	100
насичені жирні кислоти	34-50	42	43-63
мононенасичені жирні кислоти	20-37	29	25-46
поліненасичені жирні кислоти	3-17	9	4-21
лауринова кислота, не більше ніж	0,80	<1,0	1,0
Вуглеводи, г, з них:	0	0	-
цукри	0	0	-
Білки, г	0	0	-
Сіль, г	0,3	0,3	-
Енергетична цінність (калорійність) на 100 г продукту:			
кДж	2960	720	-
ккал	720	720	-

4. Мікробіологічні показники:

Характеристика, од.	Значення	Метод випробування	Періодичність контролювання
БГКП (коліформи), в 0,01 г	не допускається	ДСТУ ISO 4831 ГОСТ 30518	1 раз на 2 місяці при випуску готової продукції
Salmonella spp., в 25 г	не допускається	ДСТУ EN-12824 ДСТУ Fpr EN ISO 6579-1 ДСТУ CEN ISO/TS 6579-2 ДСТУ ISO/TR 6579-3	
Плісняві гриби, КУО/г, не більше	1·10 ²	ДСТУ ISO 7954 ДСТУ 8447	
Дріжджі, КУО/г, не більше	1·10 ³		

5. Харчова карта алергенів:

Інгредієнти, що містять алергени	Міститься в продукті (√-так / X-ні)	Присутній на виробництві (√-так / X-ні)	Заходи контролю, при наявності алергену, з метою запобігання перехресного забруднення
Хлібні злаки, що містять глютен і продукт(и) з них	X	X	-
Ракоподібні та продукт(и) з них	X	X	-
Яйця та продукт(и) з них	X	X	-
Риба та продукт(и) з неї	X	X	-
Арахіс та продукт(и) з нього	X	X	-
Соя та продукт(и) з неї	X	X	-
Горіхи та продукт(и) з них	X	X	-
Молоко та продукт(и) з нього (включаючи лактозу)	X	X	-
Селера та продукт(и) з неї	X	X	-
Насіння Гірчиці та продукт(и) з нього	X	X	-
Насіння кунжуту та продукт(и) з нього	X	X	-
Діоксид сірки та сульфіти з концентрацією понад 10 мг/кг або 10 мг/л у перерахуванні на SO ₂ (E220-E228)	X	X	-
Люпин та продукт(и) з нього	X	X	-
Молюски та продукт(и) з них	X	X	-

**6. Показники безпеки:**

Характеристика, од.	Значення	Метод випробування	Періодичність контролювання
Токсичні елементи, мг/кг, не більше ніж:			
Свинець	0,1	За методиками затвердженими в установленому порядку	1 раз в квартал в готовій продукції
Ртуть	0,03		
Миш'як	0,1		
Залізо	5,0		
Мідь	0,5		1 раз на рік в готовій продукції
Кадмій	0,05		
Цинк	5,0		
Пестициди, мг/кг, не більше ніж:			
ГХЦГ γ-ізомер (гексахлор)	0,05	За методиками затвердженими в установленому порядку	1 раз на рік в сировині
ДДТ	0,1		
Гептахлор	недопустимо		
Мікотоксини, мкг/кг, не більше ніж:			
Афлотоксин В1	2,0	За методиками затвердженими в установленому порядку	2 рази на рік в сировині
Сумарна кількість афлотоксину В1, В2, G1 та G2	4,0		
Зеараленон	10,0		
Радіонукліди, Бк/кг, не більше ніж:			
Цезій-137	100	За методиками затвердженими в установленому порядку	1 раз на рік в готовій продукції
Стронцій-90	30		

Характеристика, од.	Значення	Метод випробування	Періодичність контролювання
Діоксини та ПХБ(PCBs):			
сумарна кількість діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ), пг/г жиру, не більше ніж	0,75	За методиками затвердженими в установленому порядку	1 раз на рік в готовій продукції
сумарна кількість діоксинів і діоксинподібних ПХБ (PCBS)(WHO-PCDD/F-TEQ), пг/г жиру, не більше ніж	1,25		
сумарна кількість ПХБ(PCB)28, ПХБ (PCB)52, ПХБ(PCB)101, ПХБ(PCB)138, ПХБ(PCB)153 та ПХБ(PCB)180 (ICES-6), нг/г жиру, не більше ніж	40		
Поліциклічні ароматичні вуглеводні (ПАВ), мкг/кг, не більше ніж:			
Бензо(а)пірен	2,0	За методиками затвердженими в установленому порядку	1 раз на рік в готовій продукції
Сумма бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену	10,0		
Меламін та його структурні аналоги, мг/кг, не більше ніж:			
Меламін	2,5	За методиками затвердженими в установленому порядку	1 раз на рік в готовій продукції
Природні токсини рослин, г/кг, не більше ніж:			
Ерукова кислота, включаючи ерукову кислоту, пов'язану в жирі	20,0	За методиками затвердженими в установленому порядку	1 раз на рік в готовій продукції
Сума ефірів жирних кислот 3-монохлорпропандіолу, виражена як 3- МХПД та гліцидолі ефіри жирних кислот у перерахунку на гліцидол, мкг/кг, не більше ніж:			
Вміст ефірів жирних кислот 3-МХПД	2500	За методиками затвердженими в установленому порядку	Кожна партія
Вміст ефірів жирних кислот гліцидолу	1000		

Додаткова інформація: Маргарин для листкового тіста «80%» не піддається впливу іонізуючого випромінювання. Під час виробничого процесу не використовуються інгредієнти тваринного походження. Згідно Додатку 1 до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 р. № 2639-VIII, продукт не є алергеном.

Оператор ринку - ТОВ «Дельта Вілмар Україна»; адреса потужності – вул. Індустріальна, 6, м. Южне, Одеська область, Україна, 65481.

Вид діяльності, що планується здійснювати з використанням потужності – виробництво харчових продуктів, інгредієнтами яких є включно продукти рослинного походження та/або перероблені продукти тваринного походження та присвоєно даній потужності особистий реєстраційний номер r-UA-15-29-57.

Продукт не містить ГМО.

Пакування: Маргарин розфасований в гофрокороб, масою нетто продукту 10 кг.

Види пакування:

- нарізка на пласти по 2 кг, блок упакований в пергамент або мінеральну плівку;
- нарізка на пласти по 2 кг, кожен пласт упакований окремо в пергамент або мінеральну плівку.

Маргарин для листкового тіста «80%» перед використанням необхідно темперувати до температури 16-20 °C та піддавати пресуванню (для поліпшення пластичних властивостей).

Строки придатності для фасованої продукції:**Краще спожити до кінця строку від дати виробництва, за температури:**

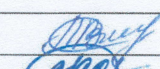
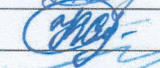
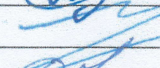
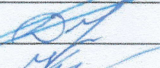

від мінус 20 °С до 0 °С вкл. – 18 міс.,

від 0 °С до +10 °С вкл. – 12 міс.,

від +10 °С до +25 °С вкл. – 9 міс.,

зберігати в складських провітрюваних приміщеннях або холодильниках при відносній вологості не більше ніж 80%.

Транспортування: Відповідно до умов міжнародних правил для даного виду продукції.**Примітки:** Інформація представлена на основі стандартного сертифікату аналізу продукту лише для вашого розгляду.**Остаточна специфікація продукту є предметом Контрактної угоди.**

ТОВ «Дельта Вілмар Україна»	Посада	П.І.Б.	Підпис	Дата
Розроблено:	Технолог	Лілія ЧИСТЯК		01.02.24
Погоджено:	Головний технолог	Світлана КУЛІНІЧ		01.02.24
	Комерційний директор	Руслан ЗАГРЕБЕЛЬНИЙ		01.02.24
	Начальник ВЛ	Ольга ДЕЙНЕКА		01.02.24
	Провідний мікробіолог	Інна КАСЯНЧУК		01.02.24