



СПЕЦИФІКАЦІЯ

Назва продукту та ідентифікаційні ознаки	Молоко сухе знежирене																																																	
Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 4273:2015 «Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови»																																																	
Склад	Молоко сухе знежирене виробляють з пастеризованого знежиреного молока випарюванням частини вологи у вакуум-випарних апаратах і подальшим висушуванням на розпилювальній сушці.																																																	
Характеристики продукту	<p>Органолептичні показники: Консистенція та зовнішній вигляд: Однорідний сухий порошок або порошок, що складається з окремих та агломерованих частинок сухого молока. Допускається незначна кількість грудочок, які легко розпадаються під час механічної дії. Смак і запах: чистий, властивий пастеризованому знежиреному молоку, без сторонніх присмаків та запахів. Допускається присмак перепастеризації. Колір: білий, білий з світлим кремовим відтінком, рівномірний за всією масою.</p> <p>Фізико – хімічні показники: масова частка вологи %, не більше – 5,0; масова частка жиру %, не більше – 1,5; індекс розчинності сирого осаду, не більше, см³ - 0,3; титрована кислотність, не більше, °Т – 21,0; масова частка білка в СЗСЗ, % не менше ніж 34,0; наявність пригорілих частинок не нижче, дискуВ</p>																																																	
Вимоги щодо безпечності	<p>Мікробіологічні показники:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Назва показника</th> <th>Норма</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г</td> <td>1,0*10⁵</td> </tr> <tr> <td>БГКП (коліформи), не дозволено, в г продукту</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Salmonella, не дозволено в г продукту</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus, не дозволено в г продукту</td> <td>1,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин у продукті:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Назва показника</th> <th>Норма</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Токсичні елементи, не більше, мг/кг</td> <td></td> </tr> <tr> <td>свинець</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>кадмій</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>миш'як</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>ртуть</td> <td>0,005</td> </tr> <tr> <td>мідь</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>цинк</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Мікотоксини, не більше, мг/кг:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>афлатоксин М₁</td> <td><0,0005</td> </tr> <tr> <td>афлатоксин В₁</td> <td><0,001</td> </tr> <tr> <td>Антибіотики: тетрациклінової групи, од/г</td> <td><0,01</td> </tr> <tr> <td>пеніцилін, од/г</td> <td><0,01</td> </tr> <tr> <td>стрептоміцин, од/г</td> <td><0,5</td> </tr> <tr> <td>Гормональні препарати, мг/кг:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>диетилстильбестрол</td> <td>не допускається</td> </tr> <tr> <td>естрадіол 17β</td> <td>0,0002</td> </tr> </tbody> </table> <p>Вміст пестицидів у продуктах не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000</p> <p>Вміст радіонуклідів у продуктах не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1-130-2006</p> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Алерген</th> <th>Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Злаки, що містять глютен, а саме: пшениця (пшениця)</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table>		Назва показника	Норма	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г	1,0*10 ⁵	БГКП (коліформи), не дозволено, в г продукту	0,1	Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Salmonella, не дозволено в г продукту	25	Staphylococcus aureus, не дозволено в г продукту	1,0	Назва показника	Норма	Токсичні елементи, не більше, мг/кг		свинець	0,1	кадмій	0,03	миш'як	0,05	ртуть	0,005	мідь	1,0	цинк	5,0	Мікотоксини, не більше, мг/кг:		афлатоксин М ₁	<0,0005	афлатоксин В ₁	<0,001	Антибіотики: тетрациклінової групи, од/г	<0,01	пеніцилін, од/г	<0,01	стрептоміцин, од/г	<0,5	Гормональні препарати, мг/кг:		диетилстильбестрол	не допускається	естрадіол 17β	0,0002	Алерген	Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції	1. Злаки, що містять глютен, а саме: пшениця (пшениця)	-
Назва показника	Норма																																																	
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г	1,0*10 ⁵																																																	
БГКП (коліформи), не дозволено, в г продукту	0,1																																																	
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Salmonella, не дозволено в г продукту	25																																																	
Staphylococcus aureus, не дозволено в г продукту	1,0																																																	
Назва показника	Норма																																																	
Токсичні елементи, не більше, мг/кг																																																		
свинець	0,1																																																	
кадмій	0,03																																																	
миш'як	0,05																																																	
ртуть	0,005																																																	
мідь	1,0																																																	
цинк	5,0																																																	
Мікотоксини, не більше, мг/кг:																																																		
афлатоксин М ₁	<0,0005																																																	
афлатоксин В ₁	<0,001																																																	
Антибіотики: тетрациклінової групи, од/г	<0,01																																																	
пеніцилін, од/г	<0,01																																																	
стрептоміцин, од/г	<0,5																																																	
Гормональні препарати, мг/кг:																																																		
диетилстильбестрол	не допускається																																																	
естрадіол 17β	0,0002																																																	
Алерген	Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції																																																	
1. Злаки, що містять глютен, а саме: пшениця (пшениця)	-																																																	