



СПЕЦИФІКАЦІЯ

Назва продукту та ідентифікаційні ознаки	Молоко незбиране згущене з цукром 8,5% жиру	
Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 4274:2019 «Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови»	
Склад	Молоко незбиране пастеризоване, цукор білий, цукор молочний харчовий дрібнокристалічний (лактоза)	
Характеристики продукту	Органолептичні показники: Консистенція: однорідна за всією масою, без наявності відчутних органолептичних кристалів молочного цукру. Смак і запах: чистий, солодкий з вираженим смаком пастеризованого молока, без сторонніх присмаків та запахів; Колір: білий з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою	
	Фізико – хімічні показники:	
	Назва показника	Норма
	Масова частка води, не більше, %	26,5
	Масова частка сахарози, не менше, %	43,5
	Масова частка сухих речовин молока, не менше, % в тому числі жиру, не менше, %	28,5 8,5
	Масова частка білка в сухому знежиреному молочному залишку, %, не менше ніж	34,0
	Титрована кислотність, не більше, °Т	48,0
	В'язкість свіжовиробленого продукту (до 2-х місяців зберігання), Па*с	Від 3 до 10,0
	В'язкість продукту від 2 до 10 міс. Зберігання, не більше, Па*с	15,0
	Чистота відновленого продукту, група, не нижче	I
	Допустимі розміри кристалів молочного цукру (визначають у разі необхідності), не більше, мкм	15,0
Вимоги щодо безпеки	Мікробіологічні показники: - Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г – $2,5 \cdot 10^4$; - БГКП (коліформи) в спожитковій тарі, не дозволено, в г продукту – 1,0; - БГКП (коліформи) в транспортній тарі, не дозволено, в г продукту – 0,3; - Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Salmonella, не дозволено в г продукту – 25; - Listeria monocytogenes, не дозволено в г продукту – 25,0 - Staphylococcus aureus, не дозволено, в г продукту – 1,0;	
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин у продукті:	
	Назва показника	Допустимі рівні
	Токсичні елементи, мг/кг, не більше	
	свинець	0,3
	кадмій	0,1
	ртуть	0,015
	олово (тільки для молока у металевих банках)	200
	Мікотоксини, мг/кг, не більше	
	Афлатоксин В ₁	Не допускається (<0,001)
	Афлатоксин М ₁	<0,0005
	Антибіотики, ед/г, не більше	
Антибіотики тетрациклінової групи	<0,01	
Пеніцилін	<0,01	
Стрептоміцин	<0,5	
Гормональні препарати, мг/кг, не більше		
Діетилбестрол	Не допускається	
Естрадіол 17β	0,0002	

	Вміст радіонуклідів, Бк/кг, не більше ¹³⁷ Cs ⁹⁰ Sr	300 60
	Алерген	Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції
	1. Злаки, щомістять глютен, а саме: пшениця (пшениця спельта та камут), жито, ячмінь, овес або їх гібридні види та продукти з них	-
	2. Ракоподібні та продукти з ракоподібних	-
	3. Яйця та продукти з яєць	-
	4. Риба та вироби з риби	-
	5. Арахіс та вироби з нього	-
	6. Соеві боби та продукти з них	-
	7. Молоко та молочні вироби (зокрема лактоза)	«+»
	8. Горіхи, а саме мигдаль (<i>Amygdalus communis L.</i>), лісовий горіх (<i>Corylus avellana</i>), горіх грецький (<i>Juglans regia</i>), кеш'ю (<i>Anacardium occidentale</i>), пекан (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), бразильський горіх (<i>Bertholletia excelsa</i>), фісташка (<i>Pistacia vera</i>), макадамія або горіхи Квінсленда (<i>Macadamia ternifolia</i>), продукти з них	-
	9. Селера та продукти з селери	-
	10. Гірчиця та продукти з гірчиці	-
	11. Насіння кунжуту та продукти з насіння кунжуту	-
	12. Двоокис сірки та сульфїти в концентраціях, понад 10 мг/кг або 10 мг/дм ³ , виражені як SO ₂ що розраховують для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відновлені згідно з інструкції виробників	-
	13. Люпин та продукти з люпину	-
	14. Моллюски та продукти з моллюсків	-
Вид оброблення	Теплове оброблення	
Вид пакування	Споживча тара: бляшана банка; батони в полімерній плівці та відра з поліпропілену Транспортна тара: металеві банки вкладають в ящик з гофрованого картону по 45шт. Батони з полімерної плівки 4кг пакують в ящики з гофрованого картону по 4 шт. Мішок з поліетиленової плівки вкладають в ящик з гофрованого картону .	
Умови зберігання	За відносної вологості не більше 85% при температурі від 0° С до 10° С включно;	
Термін придатності до споживання	Продукт в герметичній тарі (бляшана банка)- не більше ніж 12 місяців; Продукт в плівці полімерній - не більше ніж 8 місяців; Продукт у поліпропіленовому відрі - не більше ніж 3 місяці.	
Встановлений спосіб використання (споживання)	Продукт харчування готовий до споживання та не потребує подальшої обробки чи приготування.	
Небезпека при використанні не за призначенням	Небезпека відсутня	
Потенційні споживачі та обмеження у використанні окремими групами споживачів	Харчовий продукт призначений для споживання всіма верствами населення	
Відповідне маркування	Маркування продукції проводиться згідно Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	
Способи реалізації (продажу)	Гуртова та роздрібна торгівля	
Методи доставки (транспортування)	Транспортують продукти всіма видами транспорту в закритих транспортних засобах згідно з чинними правилами перевезень продуктів для певного виду транспорту. Транспортувати продукти залізничним або автомобільним транспортом дозволено у разі використання засобів пакування і засобів кріплення або універсальних металевих контейнерів.	

Докази безпечності	Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, протоколи випробувань, декларація виробника
--------------------	---

Розроблено:

Начальник виробничої лабораторії

підпис

Ющук Т.М.

ПІБ