# СПЕЦИФІКАЦІЯ
## Масло солодковершкове селянське 73,0% жиру

<table>
<tr><td>Назва продукту та ідентифікаційні ознаки</td><td>Масло солодковершкове селянське 73,0% жиру</td></tr>
<tr><td>Назва та позначення нормативного документу</td><td>ДСТУ 4399:2005 «Масло вершкове. Технічні умови»</td></tr>
<tr><td>Склад</td><td>Виробляють тільки з коров’ячого молока та (або) продуктів його перероблювання, з рівномірно розподіленою в жировому середовищі вологою і сухими знежиреними речовинами</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Характеристики продукту</td><td>Органолептичні: консистенція і зовнішній вигляд – однорідна, пластична , щільна, поверхня масла на розрізі слабо блискуча суха.<br>Колір – від світло–жовтого до жовтого, однорідний по всій масі.<br>Смак та запах – чистий , добре виражений вершковий з присмаком пастеризації , дозволено недостатньо виражений або невиражений: вершковий і (або) слабко кормовий</td></tr>
<tr><td>Фізико – хімічні:<br>- Масова частка жиру , % , не менше 73,0;<br>- Масова частка вологи,%, не більше 24,5;<br>- Масова частка СЗМЗ, %, 2,5;<br>- Титрована кислотність, або pH плазми масла: не більше ніж 23°Т або pH не менше ніж 6,25;<br>- Кислотність жирової фази масла не більше 2,5°К (Кеттстофера)</td></tr>
<tr><td>Вимоги щодо безпечності</td><td>Мікробіологічні показники :<br>- Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г – $1,0*10^5$;<br>- БГКП (колі форми), не дозволено, в г продукту – 0,01;<br>- Дріжджі та плісняві гриби, КУО/г, не більше – в сумі 100;<br>- Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Salmonella, не дозволено в г продукту – 25;<br>- Staphyloccocus aureus, не дозволено, в г продукту – 1,0;<br>- Listeria monocytogenes, не дозволено в г продукту – 25,0<br>Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин у продукті:
<table>
<tr><th>Найменування речовини</th><th>Максимальний рівень</th></tr>
<tr><td colspan="2">Токсичні елементи, допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж</td></tr>
<tr><td>свинець</td><td>0,10</td></tr>
<tr><td>кадмій</td><td>0,03</td></tr>
<tr><td>миш’як</td><td>0,10</td></tr>
<tr><td>ртуть</td><td>0,03</td></tr>
<tr><td>мідь</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td>цинк</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>залізо</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Мікотоксини, максимальний рівень, мкг/кг</td></tr>
<tr><td>афлатоксин $B_1$</td><td>0,1</td></tr>
<tr><td>афлатоксин $M_1$</td><td>0,05</td></tr>
<tr><td colspan="2">Пестициди, допустимий рівень, мг/кг, не більше</td></tr>
<tr><td>ГХЦГ, гама-ізомеру</td><td>0,2</td></tr>
<tr><td>ДДТ</td><td>1,0</td></tr>
<tr><td>хлорофосу</td><td>не допускається</td></tr>
<tr><td>метафосу</td><td>не допускається</td></tr>
<tr><td>карбофосу</td><td>не допускається</td></tr>
<tr><td colspan="2">Антибіотики, допустимий рівень, од/г, не більше</td></tr>
<tr><td>масова частка антибіотиків тетрациклінової групи</td><td>не допускається (<0,01)</td></tr>
<tr><td>масова частка стрептоміцину</td><td>не допускається (<0,5)</td></tr>
<tr><td>масова частка пеніциліну</td><td>не допускається (<0,01)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Гормони, допустимий рівень, мг/кг, не більше</td></tr>
<tr><td>діетилстильбестрол</td><td>не допускається</td></tr>
<tr><td>естрадіолу 17β</td><td><0,0002</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| | Вміст радіонуклідів у маслі не повинен перевищувати допустимих рівнів: 137Cs – 100 Бк/кг; 90Sr – 20 Бк/кг |
| **Вид пакування** | Споживча тара: негерметичне пакування у формі брикетів масою нетто 0,2кг; герметичне пакування у формі батонів з полімерної плівки масою нетто від 0,2 до 0,5 кг |
| | Транспортна тара: моноліт масою нетто від 1 до 25 кг в картонних коробах вистелених пергаментом марки А, або полімерним вкладишем.<br>Групове пакування фасованої продукції в ящики масою нетто від 1 до 25 кг |
| **Умови зберігання** | Масло зберігають в холодильниках, холодильних камерах за відносної вологості не більше 80%: і таких температурних режимах<br>- 1-й режим: при температурі від 0° С до мінус 5° С включно;<br>- 2-й режим: при температурі від мінус 6 °С до мінус 11° С включно;<br>- 3-й режим: при температурі від мінус 12 °С до мінус 18 ° С включно; |
| **Термін придатності до споживання** | **Масло в споживчій тарі:**<br>- Негерметичне пакування масою нетто від 50г: 1-й режим - не більше 60 діб; 2-й режим не більше 75 діб; 3-й режим - не більше 90 діб;<br>- Герметичне пакування масою нетто від 50г: 1-й режим - не більше 75 діб; 2-й режим не більше 3 місяців; 3-й режим - не більше 4 місяців;<br>**Масло в транспортній тарі**: 1-й режим - не більше 3 місяці; 2-й режим не більше 9 місяці; 3-й режим - не більше 12 місяців; |
| **Встановлений спосіб використання** | Продукт харчування готовий до споживання та не потребує додаткової обробки |
| **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 у транспортної тари проводиться у відповідності з ДСТУ 4399:2005; фасованої продукції згідно вимог «Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів» та ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові маркування для споживачів. Загальні правила» |
| **Способи реалізації (продажу)** | Гуртова та роздрібна торгівля |
| **Докази безпечності** | Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, протоколи випробувань, декларація виробника |