



## СПЕЦИФІКАЦІЯ

<b>Назва продукту та ідентифікаційні ознаки</b>	Молоко сухе знежирене																																																
<b>Назва та позначення нормативного документу</b>	ДСТУ 4273:2015 «Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови»																																																
<b>Склад</b>	Молоко сухе знежирене виробляють з пастеризованого знежиреного молока випарюванням частини вологи у вакуум-випарніх апаратах і подальшим висушуванням на розпилювальній сушці.																																																
<b>Характеристики продукту</b>	<p><b>Органолептичні показники:</b> 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><b>Фізико – хімічні показники:</b> масова частка вологи %, не більше – 5.0; масова частка жиру %, не більше – 1.5; індекс розчинності сирого осаду, не більше, см<sup>3</sup> - 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>																																																
<b>Вимоги щодо безпечності</b>	<p><b>Мікробіологічні показники:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Назва показника</th> <th style="text-align: right;">Норма</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г</td> <td style="text-align: right;"><math>1.0 \times 10^3</math></td> </tr> <tr> <td>БГКП (коліформи), не дозволено, в г продукту</td> <td style="text-align: right;">0.1</td> </tr> <tr> <td>Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерій роду <i>Salmonella</i>, не дозволено в г продукту</td> <td style="text-align: right;">25</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i>, не дозволено в г продукту</td> <td style="text-align: right;">1,0</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин у продукті:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Назва показника</th> <th style="text-align: right;">Норма</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Токсичні елементи, не більше, мг/кг</td> <td></td> </tr> <tr> <td>свинець</td> <td style="text-align: right;">0,1</td> </tr> <tr> <td>кадмій</td> <td style="text-align: right;">0,03</td> </tr> <tr> <td>миш'як</td> <td style="text-align: right;">0,05</td> </tr> <tr> <td>ртуть</td> <td style="text-align: right;">0,005</td> </tr> <tr> <td>мідь</td> <td style="text-align: right;">1,0</td> </tr> <tr> <td>цинк</td> <td style="text-align: right;">5,0</td> </tr> <tr> <td>Мікотоксини, не більше, мг/кг:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>афлатоксин M<sub>1</sub></td> <td style="text-align: right;"><math>&lt;0.0005</math></td> </tr> <tr> <td>афлатоксин B<sub>1</sub></td> <td style="text-align: right;"><math>&lt;0.001</math></td> </tr> <tr> <td>Антибіотики: тетрациклінової групи, од/г</td> <td style="text-align: right;"><math>&lt;0.01</math></td> </tr> <tr> <td>пеніцилін, од/г</td> <td style="text-align: right;"><math>&lt;0.01</math></td> </tr> <tr> <td>стрептоміцин, од/г</td> <td style="text-align: right;"><math>&lt;0.5</math></td> </tr> <tr> <td>Гормональні препарати, мг/кг:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>диєтилстильбестрол</td> <td style="text-align: right;">не</td> </tr> <tr> <td>естрадіол 17<math>\beta</math></td> <td style="text-align: right;">допускається 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%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Алерген</th> <th style="text-align: center;">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></td> </tr> </tbody> </table>	Назва показника	Норма	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г	$1.0 \times 10^3$	БГКП (коліформи), не дозволено, в г продукту	0.1	Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерій роду <i>Salmonella</i> , не дозволено в г продукту	25	<i>Staphylococcus aureus</i> , 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 M <sub>1</sub>	$<0.0005$	афлатоксин B <sub>1</sub>	$<0.001$	Антибіотики: тетрациклінової групи, од/г	$<0.01$	пеніцилін, од/г	$<0.01$	стрептоміцин, од/г	$<0.5$	Гормональні препарати, мг/кг:		диєтилстильбестрол	не	естрадіол 17 $\beta$	допускається 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	$1.0 \times 10^3$																																																
БГКП (коліформи), не дозволено, в г продукту	0.1																																																
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерій роду <i>Salmonella</i> , не дозволено в г продукту	25																																																
<i>Staphylococcus aureus</i> , 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 M <sub>1</sub>	$<0.0005$																																																
афлатоксин B <sub>1</sub>	$<0.001$																																																
Антибіотики: тетрациклінової групи, од/г	$<0.01$																																																
пеніцилін, од/г	$<0.01$																																																
стрептоміцин, од/г	$<0.5$																																																
Гормональні препарати, мг/кг:																																																	
диєтилстильбестрол	не																																																
естрадіол 17 $\beta$	допускається 0,0002																																																
Алерген	Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції																																																
1. Злаки, що містять глютен, а саме: пшениця (пшениця)																																																	

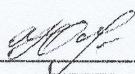


	спельта та камут), жито, ячмінь, овес або їх гібридні види та продукти з них	
	2. Ракоподібні та продукти з ракоподібних	-
	3. Яйща та продукти з яєць	-
	4. Риба та вироби з риби	-
	5. Арахіс та вироби з нього	-
	6. Соєві боби та продукти з них	-
	7. Молоко та молочні вироби (зокрема лактоза)	«+»
	8. 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</i> (Wangenh.) K. Koch), 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 сульфіти в концентраціях, понад 10 мг/кг або 10 мг/дм <sup>3</sup> , виражені як SO <sub>2</sub> що розраховують для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відновлені згідно з інструкції виробників	-
	13. Люпин та продукти з люпину	-
	14. Молюски та продукти з молюсків	-
<b>Вид оброблення</b>	Теплове оброблення	
<b>Вид пакування</b>	Транспортна тара: паперові мішки з мішками вкладишами з поліетилену, масою нетто – 25кг	
<b>Умовизберігання</b>	За відносної вологості не більше 85%, при температурі не більше 25°C	
<b>Термін придатності до споживання</b>	18 місяців з дати виготовлення	
<b>Встановлений спосіб використання (споживання)</b>	Продукт призначено для безпосереднього вживання в їжу, для реалізації в торговельній мережі та промислового перероблення	
<b>Небезпека при використанні не за призначенням</b>	Небезпека відсутня	
<b>Потенційні споживачі та обмеження у використанні окремими групами споживачів</b>	Харчовий продукт призначений для споживання всіма верствами населення	
<b>Відповіднемаркування</b>	Маркування продукції проводиться згідно Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	
<b>Способи реалізації (продажу)</b>	Гуртова та роздрібна торгівля	
<b>Методи доставки (транспортування)</b>	Транспортують продукти всіма видами транспорту згідно з чинними правилами перевезень продуктів для певного виду транспорту. Транспортувати продукти залізничним або автомобільним транспортом дозволено у разі використання засобів пакетування і засобів кріплених або універсальних металевих контейнерів.	
<b>Докази безпечності</b>	Протоколи випробувань, декларація виробника	

Розроблено:

Начальник виробничої лабораторії



  
Ідлікс

Ющук Т.М.

ПІБ