

ООО «Щедро»	Спецификация на готовый продукт (масложировое направление)	М.М.82.001ТФ
		Действует с 30.10.19г Редакция №4
Маргарин столовый «Молочный особый» 82% жира рецептура «ТФ» ДСТУ 4465:2005		
ДЛЯ ВНУТРЕННЕГО и ВНЕШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ		

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Маргарин «Молочный особый» - предназначен для приготовления кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий в промышленном производстве. Маргарин обладает высокой пищевой и энергетической ценностью.

Эмульгирующая система обеспечивает высокую стабильность маргарина при повышенной температуре и механической обработке.

Маргарин улучшает реологические свойства теста, хорошо «аэрируется» при взбивании с сахаром, равномерно распределяется в тесте и облегчает процесс механической обработки.

Производится по ДСТУ 4465:2005 «Маргарины Общие технические условия».

Состав продукта: масло пальмовое рафинированное дезодорированное, вода питьевая, соль поваренная, эмульгаторы (Е471, лецитин соевый), краситель бета-каротин, ароматизатор «Масло», консервант кислота сорбиновая, регулятор кислотности кислота молочная.

Продукт не содержит гидрогенизированных жиров.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Сырье используемое для производства продукта должно соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.

Готовый продукт по показателям безопасности должен соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Характеристика	Метод контроля	Периодичность контроля
Консистенция при (20 ± 2)°С	Консистенция пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая или слабо блестящая. Сухая на вид.	ДСТУ 4463	Каждая партия
Цвет	От белого до желтого	ДСТУ 4463	Каждая партия
Вкус и запах	Чистый, характерный для внесенного ароматизатора. Посторонние запахи и привкусы недопускаются.	ДСТУ 4463	Каждая партия

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Целевое значение	Допустимые пределы	Метод контроля	Периодичность контроля
Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	17,7	17,7	ДСТУ 4463	Каждая партия
Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	2,5	не более 2,5	ДСТУ 4463	Каждая партия
Массовая доля жира, не менее %	82,0	не менее 82,0	ДСТУ 4463	Каждая партия
Температура плавления, °С	31 – 35	30-37	ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321	Каждая партия
Перекисное число, не более, $\frac{1}{2}$ О ммоль/кг - на момент производства	1,0	не более 5,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960	Каждая партия
Содержание твердых триглицеридов, % при 20°С	17-23	17-26	МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292	Каждая партия

ООО «Щедро»	Спецификация на готовый продукт (масложировое направление)	М.М.82.001TF
		Действует с 30.10.19г Редакция №4
Маргарин столовый «Молочный особый» 82% жира рецептура «ТФ» ДСТУ 4465:2005		
ДЛЯ ВНУТРЕННЕГО и ВНЕШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ		

Содержание жирных кислот		Метод контроля	Периодичность контроля
Показатель	Содержание, %		
Сумма трансизомеров жирных кислот	Не более 2,0%	ДСТУ ISO 5508:2001	Устанавливает и гарантирует производитель, согласно программе производственного контроля, или по требованию клиента
Насыщенные кислоты	45 – 50		
Мононенасыщенные кислоты	43 – 33		
Полиненасыщенные кислоты	12 – 17		

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Показатель	Значение
Энергетическая ценность 100 г продукта	3038кДж/739 ккал
Пищевая ценность в 100 г продукта:	
- жиры, не менее,	82,0 г
в т.ч. насыщенные, не более	41,0 г
- углеводы	0г
из них сахаров	0г
- белки	0г
Соль, не более	0,7 г

КАЧЕСТВЕННЫЕ

Показатель	Требования
Посторонние примеси	Отсутствуют

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Допустимые пределы	Метод контроля	Периодичность контроля
БГКП (коли формы), в 0,01 г	не допускается	ДСТУ 7357:2013	Устанавливает и гарантирует производитель, согласно программе производственного контроля
Патогенные, в т.ч. бактерии рода Сальмонелла, в 25 г	не допускается	ДСТУ EN 12824:2004	
Плесневые грибы, КОЕ в 1 г, не более	5X10 ¹	ДСТУ ISO 6611/IDF 94:2007	
Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	5X10 ²	ДСТУ ISO 6611/IDF 94:2007	

СОДЕРЖАНИЕ ТОКСИЧНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ, ПЕСТИЦИДОВ И МИКОТОКСИНОВ

Показатели безопасности	Цель	Методики	Периодичность контроля
Токсичные элементы, мг/кг, не более:		По методикам утвержденным в установленном порядке	Устанавливает и гарантирует производитель, согласно программе производственного контроля
Свинец	0,1		
Кадмий	0,05		
Ртуть	0,05		
Железо	1,5		
Мышьяк	0,1		
Медь	0,1		
Пестициды, мг/кг, не более:			
Гексахлорциклогексан (γ-ГХЦГ)	0,05		
ДДТ	0,1		
Гептахлор	отсутствие		
Микотоксины мг/кг, не более:			
Афлатоксин В1	0,005		
Радионуклиды, не более:			
Цезий-137	60 Бк/кг		
Стронций-90	30 Бк/кг		

ООО «Щедро»	Спецификация на готовый продукт (масложировое направление)	М.М.82.001ТФ
		Действует с 30.10.19г Редакция №4
Маргарин столовый «Молочный особый» 82% жира рецептура «ТФ» ДСТУ 4465:2005		
ДЛЯ ВНУТРЕННЕГО и ВНЕШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ		

Показатели безопасности	Цель	Методики	Периодичность контроля
Меламин, мг/кг, не более			
Меламин	2,5		
Диоксины и ПХБ, не более:			
Суммарное количество диоксинов (WHO-PCDD/F-TEQ)	0,75 пг/г жира	По методикам утвержденным в установленном порядке	1 раз в год в готовом продукте
Суммарное количество диоксинов и диоксин-подобных ПХБ (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	1,25 пг/г жира		
Сумма PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 та PCB180 (ICES-6)	40 нг/г		
Полициклические ароматические углеводороды, не более:			
Бенз(а)пирен	2,0 мкг/кг		
Суммарное количество бенз(а)пирена, бенз(а)антрацена, бензо(б)флуорантена	10,0 мкг/кг		

ФАСОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Показатель	Требования
Фасовка	Гофрокороб. Масса нетто 20 кг.
Условия хранения	Продукт должен храниться в складских помещениях или холодильниках, при температуре от 0°C до плюс 20°C при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение продукта совместно с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.
Максимальный срок хранения от даты производства	Условия хранения
180 дней	При температуре свыше 0°C до плюс 4°C.
160 дней	При температуре свыше плюс 4°C до плюс 10°C.

Согласовано:	Подпись	Дата согласования
Руководитель группы НАССР Жмурко Н.А.		30.10.2019г
Начальник ПТО Старченко З.Д		30.10.2019г
Начальник ИЛ Жукова Е.А.		30.10.2019г

Разработано:

Начальник отдела управления разработками
Дружченко А.К.

