



## СПЕЦИФІКАЦІЯ

### Масло солодковершкове екстра 82,0% жиру

<b>Назва продукту та ідентифікаційні ознаки</b>	<b>Масло солодковершкове екстра 82,0% жиру</b>	
<b>Назва та позначення нормативного документу</b>	ДСТУ 4399:2005 «Масло вершкове . Технічні умови»	
<b>Склад</b>	Виробляють тільки з коров'ячого молока та (або) продуктів його перероблення, з рівномірно розподіленою в жировому середовищі вологою і сухими знежиреними речовинами	
<b>Характеристики продукту</b>	Органолептичні: консистенція і зовнішній вигляд – однорідна, пластична, щільна, поверхня масла на розрізі слабо блискуча суха. Колір – від світло-жовтого до жовтого, однорідний по всій масі. Смак та запах – чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації, дозволено недостатньо виражений або невиражений: вершковий і (або) слабко кормовий	
	Фізико – хімічні: - Масова частка жиру, %, не менше 82,0; - Масова частка води, % не більше, 16,5; - Масова частка СЗМЗ, %, 1,5; - Титрована кислотність, або рН плазми масла: не більше ніж 23°Т або рН не менше ніж 6,25; - Кислотність жирової фази масла не більше 2,5°К (Кеттстофера)	
<b>Вимоги щодо безпечності</b>	<b>Мікробіологічні показники :</b> - Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г – $1,0 \cdot 10^5$ ; - БГКП (колі форми), не дозволено, в г продукту – 0,01; - Дріжджі та плісняві гриби, КУО/г, не більше – в сумі 100; - Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Salmonella, не дозволено в г продукту – 25; - Staphylococcus aureus, не дозволено, в г продукту – 1,0; - Listeria monocytogenes, не дозволено в г продукту – 25,0	
	<b>Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин у продукті:</b>	
	<b>Найменування речовини</b>	<b>Максимальний рівень</b>
	<b>Токсичні елементи, допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж</b>	
	свинець	0,10
	кадмій	0,03
	миш'як	0,10
	ртуть	0,03
	мідь	0,5
	цинк	5,0
	залізо	5,0
	<b>Мікотоксини, максимальний рівень, мкг/□г</b>	
	афлатоксин В <sub>1</sub>	0,1
	афлатоксин М <sub>1</sub>	0,05
<b>Пестициди, допустимий рівень, мг/кг, не більше</b>		
ГХЦГ, гама-ізомеру	0,2	
ДДТ	1,0	
хлорофосу	не допускається	
метафосу	не допускається	
карбофосу	не допускається	
<b>Антибіотики, допустимий рівень, од/г, не більше</b>		
масова частка антибіотиків тетрациклінової групи	не допускається (<0,01)	
масова частка стрептоміцину	не допускається (<0,5)	
масова частка пеніциліну	не допускається (<0,01)	
<b>Гормони, допустимий рівень, мг/кг, не більше</b>		
діетилstilbestрол	не допускається	
естрадіолу 17β	<0,0002	
Вміст радіонуклідів у маслі не повинен перевищувати допустимих рівнів: 137Cs – 100		

	Бк/кг; 90Sr – 20 Бк/кг
<b>Вид пакування</b>	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. Групове пакування фасованої продукції в ящики масою нетто від 1 до 25 кг
<b>Умови зберігання</b>	Масло зберігають в холодильниках, холодильних камерах за відносної вологості не більше 80%: і таких температурних режимах - 1-й режим: при температурі від 0° С до мінус 5° С включно; - 2-й режим: при температурі від мінус 6 °С до мінус 11° С включно; - 3-й режим: при температурі від мінус 12 °С до мінус 18 ° С включно;
<b>Термін придатності до споживання</b>	Масло в споживчій тарі: - 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; - 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; 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;
<b>Встановлений спосіб використання</b>	Продукт харчування готовий до споживання та не потребує додаткової обробки
<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>Відповідне маркування</b>	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»
<b>Способи реалізації (продажу)</b>	Гуртова та роздрібна торгівля
<b>Докази безпечності</b>	Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, протоколи випробувань, декларація виробника