

		Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice, 12 luni. Condiții de depozitare Margarina trebuie să se depoziteze în încăperi curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la o temperatură cuprinsă între 0°C și 10°C și o umiditate relativă a aerului de maximum 80%. Nu se admite păstrarea margarinei în același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare Eliberarea margarinei de ambalaj trebuie să se efectueze după curățirea suprafeței lui de impurități în locurile cu destinație specială. Margarina care se topește pentru respectarea cerințelor tehnologice, necesită strecurare prin sita cu diametrul orificiilor max. 2,0 mm. Ambalare și livrare În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin. Transportarea cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare.	grăsimi, max.), - max. 5,0 Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) 2,0 Criterii de contaminanți, niveluri max.: Metale: Plumb 0,1 mg/kg Hidrocarburi aromatice policiclice: Benzo(a)piren 2,0 μg/kg Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenul, 10,0 μg/kg benzo(a)fluorantenului și crisenului Toxine inerente plantelor Acid erucic 50 g/kg Termen de valabilitate Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice, 12 luni. Condiții de depozitare Margarina trebuie să se depoziteze în încăperi curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la o temperatură cuprinsă între 0°C și 10°C și o umiditate relativă a aerului de maximum 80%. Nu se admite păstrarea margarinei în același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare Eliberarea margarinei de ambalaj trebuie să se efectueze după		
--	--	---	--	--	--