

| | | |
|------------------------------|--|---|
| | Смак та запах | Чистий притаманний даному виду продукту, із присмаком доданих смакових та ароматичних добавок. |
| | Колір | Від білого до світло-кремового, обумовлений кольором внесених добавок, однорідний за всією масою. |
| 5. Фізико-хімічні показники | Масова частка жиру (М жиру), % | 28,0±1 |
| | Масова частка вологи, %, не більше | 63 |
| | Масова частка цукрози, %, не менше | 5 |
| | Активна кислотність (рН) водної фази, одиниці (рН), не менше | 6,6 |
| | Масова частка консерванту, мг/кг, не більше ніж <i>- сорбінова кислота або сорбат натрію чи калію(в перерахунку на сорбінову кислоту)</i> | 800 |
| | Перекисне число, ½ О ммоль/кг, не більше | 10 |
| 6. Мікробіологічні показники | Назва показника | Гранично допустимий рівень |
| | Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г | 1,0*10 ⁴ |
| | Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), не дозволено в г продукту | 0,01 |
| | Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду Salmonella, не дозволено в г продукту | 25 |
| | Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж | 50 |
| | Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше ніж | 50 |