

СПЕЦИФІКАЦІЯ НА ПРОДУКТ №91

Продукт: Маргарин столовий «82%», в номері партії «РЕУ»

Нормативний документ: ДСТУ 4465:2005

Сфера застосування: застосовується для використання в хлібопекарському, кондитерському, кулінарному, харчоконцентратному та консервному виробництві, в домашній кулінарії, в мережі ресторанного господарства та в інших галузях харчової промисловості.

Склад: олії та жири рослинні рафіновані вибілені дезодоровані: олія пальмова та її фракції, олія соняшникова в змінних пропорціях, вода підготовлена, сіль кухонна харчова, емульгатори (дистильований моногліцерид (E471), поліокси-етилен (20) сорбітан моноолеат (E433)), лецитин соняшниковий (E322), консервант сорбат калію (E202), регулятор кислотності кислота лимонна (E330), ароматизатор «Масло», барвник харчовий бета-каротин (E160a(i)).

1. Органолептичні показники:

Назва показника	Характеристика	Метод випробування	Періодичність контролювання
Консистенція за температури (20±2)°С	Однорідна, пластична, щільна, допускається мазеподібна консистенція	ДСТУ 4463	Кожна партія
Колір	Від світло-жовтого до жовтого. Однорідний по всій масі	ДСТУ 4463	Кожна партія
Смак та запах	Смак та запах чисті, вершкові або молочно-вершкові, властиві ароматизатору, що застосовується. Сторонні присмаки і запахи не допускаються	ДСТУ 4463	Кожна партія

2. Фізико-хімічні показники:

Характеристика, од.	Значення	Метод випробування*	Періодичність контролювання
Температура плавлення, °С	35-39	ДСТУ EN ISO 6321	Кожна партія
Пероксидне число у жирі виділеному з маргарину, ½ О ммоль/кг, не більше: - при виробництві	1,0	ДСТУ EN ISO 3960	Кожна партія
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше ніж	17,93	ДСТУ ISO 662	Кожна партія
Масова частка солі, %, не більше ніж	0,3	ДСТУ 4463	Кожна партія
Кислотність °Кеттсторфера, не більше ніж	2,5	ДСТУ 4463	Кожна партія
Масова частка трансізомерів у жирі виділеному з маргарину, %, не більше ніж	1,0	ДСТУ ISO 15304	Кожна партія
Масова частка твердих тригліцеридів, %, за температури: 10 °С 20 °С 30 °С 35 °С	39-48 18-26 7-13 не більше 8	ДСТУ EN ISO 8292	Кожна партія

Примітка 1. Згідно ДСТУ 4465:2005 «Пероксидне число» наприкінці строку зберігання становить не більше - 10,0 ½ О ммоль/кг.

* Еквівалентний метод може використовуватись на різних виробничих майданчиках.

3. Поживна цінність на 100 г продукту:

Характеристика, од.	Значення, г	Цільове значення, г	Значення в жиру, виділеному з маргарину, %
Жири, г, з них:	≥82,0	82,0	100
насичені жирні кислоти	31-40	36	38-48
мононенасичені жирні кислоти	18-27	24	23-33
поліненасичені жирні кислоти	17-26	22	21-31
Вуглеводи, г, з них:	0	0	-
цукри	0	0	-
Білки, г	0	0	-
Сіль, г	0,3	0,3	-
Енергетична цінність (калорійність) на 100 г продукту:			
кДж	3034	3034	-
ккал	738	738	-

4. Мікробіологічні показники:

Характеристика, од.	Значення	Метод випробування	Періодичність контролювання
БГКП (коліформи), в 0,01 г	не допускається	ДСТУ ISO 4831 ГОСТ 30518	1 раз на 2 місяці при випуску готової продукції
Salmonella spp., в 25 г	не допускається	ДСТУ EN 12824 ДСТУ Fpr EN ISO 6579-1 ДСТУ CEN ISO/TS 6579-2 ДСТУ ISO/TR 6579-3	
Плісняві гриби, КУО/г, не більше	1·10 ²	ДСТУ ISO 7954 ДСТУ 8447	
Дріжджі, КУО/г, не більше	1·10 ³		



5. Харчова карта алергенів:

Інгредієнти, що містять алергени	Міститься в продукті (√-так / X-ні)	Присутній на виробництві (√-так / X-ні)	Заходи контролю, при наявності алергену, з метою запобігання перехресного забруднення
Хлібні злаки, що містять глютен, та продукти з них	X	X	-
Ракоподібні та продукти з них	X	X	-
Яйця та продукти з них	X	X	-
Риба та продукти з неї	X	X	-
Арахіс та продукти з нього	X	X	-
Соя та продукти з неї	X	X	-
Горіхи та продукти з них (будь ласка, перелічіть всі види горіхів)	X	X	-
Молоко та продукти з нього (включаючи лактозу)	X	X	-
Селера та продукти з неї	X	X	-
Гірчиця та продукти з неї	X	X	-
Кунжут та продукти з нього	X	X	-
Діоксид сірки та сульфіти, якщо концентрація більше 10 мг/кг або 10 мг/л в перерахунку на загальний SO ₂	X	X	-
Люпин та продукти з нього	X	X	-
Молоски та продукти з них	X	X	-

6. Показники безпеки:

Характеристика, од.	Значення	Метод випробування	Періодичність контролювання
Токсичні елементи, мг/кг, не більше ніж:			
Свинець	0,1	За методиками затвердженими в установленому порядку	1 раз в квартал в готовій продукції
Ртуть	0,03		
Миш'як	0,1		
Залізо	5,0		
Мідь	0,5		
Кадмій	0,05		
Цинк	5,0		1 раз на рік в готовій продукції
Пестициди, мг/кг, не більше ніж:			
ГХЦГ γ-ізомер (гексахлор)	0,05	За методиками затвердженими в установленому порядку	1 раз на рік в сировині
ДДТ	0,1		
Гептахлор	недопустимо		
Мікотоксини, мкг/кг, не більше ніж:			
Афлотоксин В1	2,0	За методиками затвердженими в установленому порядку	2 рази на рік в сировині
Сумарна кількість афлотоксину В ₁ , В ₂ , G ₁ та G ₂	4,0		
Зеараленон	10,0		
Радіонукліди, Бк/кг, не більше ніж:			
Цезій-137	100	За методиками затвердженими в установленому порядку	1 раз на рік в готовій продукції
Стронцій-90	30		





Характеристика, од.	Значення	Метод випробування	Періодичність контролювання
Діоксини та ПХБ(PCBs):			
сумарна кількість діоксинів (WHO-PCDD/F-TEQ), пг/г жиру, не більше ніж	0,75	За методиками затвердженими в установленому порядку	1 раз на рік в готовій продукції
сумарна кількість діоксинів і діоксинподібних ПХБ (PCBS)(WHO-PCDD/F-TEQ), пг/г жиру, не більше ніж	1,25		
сумарна кількість ПХБ(PCB)28, ПХБ (PCB)52, ПХБ(PCB)101, ПХБ(PCB)138, ПХБ(PCB)153 та ПХБ(PCB)180 (ICES-6), нг/г жиру, не більше ніж	40		
Поліциклічні ароматичні вуглеводні (ПАВ), мкг/кг, не більше ніж:			
Бензо(а)пірен	2,0	За методиками затвердженими в установленому порядку	1 раз на рік в готовій продукції
Сумма бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену	10,0		
Меламін та його структурні аналоги, мг/кг, не більше ніж:			
Меламін	2,5	За методиками затвердженими в установленому порядку	1 раз на рік в готовій продукції
Сума ефірів жирних кислот 3-монохлорпропандіолу, виражена як 3- МХПД та гліцидилові ефіри жирних кислот у перерахунку на гліцидол, мкг/кг, не більше ніж:			
Вміст ефірів жирних кислот 3-МХПД	2500	За методиками затвердженими в установленому порядку	Під час виробничого процесу
Вміст ефірів жирних кислот гліцидолу	1000		

Додаткова інформація: Маргарин столовий «82%» не піддається впливу іонізуючого випромінювання. Під час виробничого процесу не використовуються інгредієнти тваринного походження.

Згідно Додатку 1 до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 р. № 2639-VIII, продукт не є алергеном.

Оператор ринку - ТОВ «Дельта Вілмар Україна»; адреса потужності – вул. Індустріальна, 6, м. Южне, Одеська область, 65481.

Вид діяльності, що планується здійснювати з використанням потужності – виробництво харчових продуктів, інгредієнтами яких є включно продукти рослинного походження та/або перероблені продукти тваринного походження та присвоєно даній потужності особистий реєстраційний номер r-UA-15-29-57.

Продукт не містить ГМО.

Пакування: Продукт пакують в гофрокороб з поліетиленовим вкладишем, масою нетто продукту 10 кг, 20 кг.



Строки придатності для фасованої продукції:

Краще спожити до кінця строку від дати виробництва, за температури:

від мінус 20 °С до 0 °С вкл. – 18 міс.,

від 0 °С до +10 °С вкл. – 12 міс.,

від +10 °С до +25 °С вкл. – 9 міс.,

зберігати в складських провітрюваних приміщеннях або холодильниках при відносній вологості не більше ніж 80%.

Транспортування: Відповідно до умов міжнародних правил для даного виду продукції.

Примітки: Інформація представлена на основі стандартного сертифікату аналізу продукту лише для вашого розгляду.

Остаточна специфікація продукту є предметом Контрактної угоди.



ТОВ «Дельта Вілмар Україна»	Посада	П.І.Б.	Підпис	Дата
Розроблено:	Технолог	Чистяк Л.В.	<i>[Signature]</i>	02.01.2023
Погоджено:	Головний технолог	Кулініч С.С.	<i>[Signature]</i>	02.01.2023
	Комерційний директор	Загребельний Р.Г.	<i>[Signature]</i>	02.01.2023
	Начальник ВЛ	Дейнека О.Б.	<i>[Signature]</i>	02.01.2023
	Провідний мікробіолог	Касянчук І.В.	<i>[Signature]</i>	02.01.2023