



СПЕЦИФІКАЦІЯ

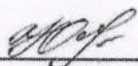
Назва продукту та ідентифікаційні ознаки	Молоко сухе знежирене	
Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 4273:2015 «Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови»	
Склад	Молоко сухе знежирене виробляють з пастеризованого знежиреного молока випарюванням частини вологи у вакуум-випарних апаратах і подальшим висушуванням на розпилювальній сушії.	
Характеристики продукту	Органолептичні показники: Консистенція та зовнішній вигляд: Однорідний сухий порошок або порошок, що складається з окремих та агломерованих частинок сухого молока. Допускається незначна кількість грудочок, які легко розпадаються під час механічної дії. Смак і запах: чистий, властивий пастеризованому знежиреному молоку, без сторонніх присмаків та запахів. Допускається присмак перепастеризації. Колір: білий, білий з світлим кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Фізико-хімічні показники: масова частка вологи %, не більше – 5,0; масова частка жиру %, не більше – 1,5; індекс розчинності сирого осаду, не більше, cm^3 - 0,3; титрована кислотність, не більше, °T – 21,0; масова частка білка в СЗСЗ, % не менше ніж 34,0; наявність пригорілих частинок не нижче, дискуВ	
Вимоги щодо безпеки	Мікробіологічні показники:	
	Назва показника	Норма
	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г	$1,0 \cdot 10^5$
	БГКП (коліформи), не дозволено, в г продукту	0,1
	Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Salmonella, не дозволено в г продукту	25
	Staphylococcus aureus, не дозволено в г продукту	1,0
	Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин у продукті:	
	Назва показника	Норма
	Токсичні елементи, не більше, мг/кг:	
	свинець	0,1
	кадмій	0,03
	миш'як	0,05
	ртуть	0,005
	мідь	1,0
	цинк	5,0
	Мікотоксини, не більше, мг/кг:	
	афлатоксин M_1	<0,0005
	афлатоксин B_1	<0,001
	Антибіотики: тетрациклінової групи, од/г	<0,01
	пеніцилін, од/г	<0,01
	стрептоміцин, од/г	<0,5
	Гормональні препарати, мг/кг:	
	диетилstilbестрол	не
	естрадіол 17 β	допускається 0,0002
	Вміст пестицидів у продуктах не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000	
	Вміст радіонуклідів у продуктах не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1-130-2006	
	Алерген	Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції
	1. Злаки, що містять глютен, а саме: пшениця (пшениця)	



	спельта та камут), жито, ячмінь, овес або їх гібридні види та продукти з них	
	2. Ракоподібні та продукти з ракоподібних	-
	3. Яйця та продукти з яєць	-
	4. Риба та вироби з риби	-
	5. Арахіс та вироби з нього	-
	6. Соеві боби та продукти з них	-
	7. Молоко та молочні вироби (зокрема лактоза)	«+»
	8. Горіхи, а саме мигдаль (<i>Amygdalus communis</i> L.), лісовий горіх (<i>Corylus avellana</i>), горіх грецький (<i>Juglans regia</i>), кеш'ю (<i>Anacardium occidentale</i>), пекан (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), бразильський горіх (<i>Bertholletia excelsa</i>), фісташка (<i>Pistacia vera</i>), макадамія або горіхи Квінсленда (<i>Macadamia ternifolia</i>), продукти з них	-
	9. Селера та продукти з селери	-
	10. Гірчиця та продукти з гірчиці	-
	11. Насіння кунжуту та продукти з насіння кунжуту	-
	12. Двоокис сірки та сульфіти в концентраціях, понад 10 мг/кг або 10 мг/дм ³ , виражені як SO ₂ що розраховують для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відновлені згідно з інструкції виробників	-
	13. Люпин та продукти з люпину	-
	14. Молюски та продукти з молюсків	-
Вид оброблення	Теплове оброблення	
Вид пакування	Транспортна тара: паперові мішки з мішками вкладишами з поліетилену, масою нетто – 25кг	
Умови зберігання	За відносної вологості не більше 85%, при температурі не більше 25°C	
Термін придатності до споживання	18 місяців з дати виготовлення	
Встановлений спосіб використання (споживання)	Продукт призначено для безпосереднього вживання в їжу, для реалізації в торговельній мережі та промислового перероблення	
Небезпека при використанні не за призначенням	Небезпека відсутня	
Потенційні споживачі та обмеження у використанні окремими групами споживачів	Харчовий продукт призначений для споживання всіма верствами населення	
Відповідне маркування	Маркування продукції проводиться згідно Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	
Способи реалізації (продажу)	Гуртова та роздрібна торгівля	
Методи доставки (транспортування)	Транспортують продукти всіма видами транспорту згідно з чинними правилами перевезень продуктів для певного виду транспорту. Транспортувати продукти залізничним або автомобільним транспортом дозволено у разі використання засобів пакування і засобів кріплення або універсальних металевих контейнерів.	
Докази безпечності	Протоколи випробувань, декларація виробника	

Розроблено:

Начальник виробничої лабораторії


Підпис

Ющук Т.М.
ПІБ

