

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ДЕЛЬТА ВИЛМАР СНГ»

65481, Украина, Одесская область, г. Южный, ул. Индустриальная, 6 тел/факс (048) 734-64-78

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА
(РЕДАКЦИЯ от 03.04.17)

Маргарин для слоеного теста «80%»

(буквенное обозначение партии «СК»)

ТУ У 15.4-33268860-008:2010

Назначение: изготовление полуфабрикатов для слоеных изделий, круассанов, дрожжевого и бездрожжевого теста.

Состав: жиры и масла растительные рафинированные дезодорированные: масло пальмовое и его фракции, вода подготовленная, соль поваренная пищевая, эмульгаторы (E471, E475), лецитин (E322), консервант сорбат калия (E202), регулятор кислотности кислота лимонная (E330), ароматизатор «Масло - сливки», краситель пищевой (E160a).

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Характеристика	Метод контроля	Периодичность контроля
Консистенция при температуре (20±2)°С	Плотная, однородная, пластичная.	ДСТУ 4463	Каждая партия
Цвет	От светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе.	ДСТУ 4463	Каждая партия
Вкус и запах	Вкус и запах соответствующие внесенному ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.	ДСТУ 4463	Каждая партия

Физико-химические показатели:

Показатель, единицы измерения	Значение	Метод измерения	Периодичность контроля
Температура плавления, °С	41-44	ДСТУ 4463:2005	Каждая партия
Перекисное число, ммоль ½ O/kg, не более	1,5	ДСТУ 4570, ДСТУ ISO 3960	Каждая партия
Содержание жира, %, не менее	80,0	ДСТУ 4463:2005	Каждая партия
Содержание трансизомеров ненасыщенных жирных кислот, % не более	1,0	ДСТУ ISO 5508-2001 ДСТУ ISO 5509-2002	Каждая партия
Содержание влаги и летучих веществ, %, не более	19,93	ДСТУ 4463:2005	Каждая партия
Кислотность маргарина, °Кеттсторфера, не более	2,5	ДСТУ 4463:2005	Каждая партия
Массовая доля соли, %, не более	1,5	ДСТУ 4463:2005	Каждая партия
Массовая доля твердых триглицеридов, % при температуре 10 °С при температуре 20 °С при температуре 30 °С при температуре 35 °С	52-63 32-38 14-18 9-14	ДСТУ ISO 8292	Каждая партия

Все органолептические и физико-химические показатели качества подтверждаются в качественном удостоверении к каждой партии товара в соответствии с периодичностью контроля.

Норма по жирно-кислотному составу, %:

Показатель, единицы измерения, %	Значение	Метод измерения	Периодичность контроля
Насыщенные кислоты	50-56	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ ISO 5509	1 раз в месяц по требованию
Мононенасыщенные кислоты	34-40		
Полиненасыщенные кислоты	6-12		

Пищевая ценность на 100 г

Показатель	Величина	Размерность
Зола	< 0,01	%
Общее содержание жира:	80,0	г
Насыщенные жирные кислоты	50-56	%
Мононенасыщенные жирные кислоты	34-40	%
Полиненасыщенные жирные кислоты	6-12	%
Транс- изомеры ненасыщенных жирных кислот	до 1,0	%
Белок	0	г
Углеводы:	0	г
Сахар	0	г
Полиолы	0	г
Крахмал	0	г
Энергетическая ценность	3012	кДж
Калорийность	720	ккал
Волокна	0	г
Органическая кислота	0	г
Алкоголь	0	г
Минеральные вещества:	0	г
Натрий	0	г
Кальций	0	г
Магний	0	г
Цинк	0	г
Кадмий	0	г
Йод	0	г
Холестерин	0	мг

Микробиологические показатели

Показатель, единицы измерения	Значение	Метод измерения	Периодичность контроля
МАФАМ КОЕ/г, не более	-	ДСТУ 7357:2013	Не реже 1 раза в 10 дней при выпуске продукции
БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	ДСТУ 7357:2013	
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода Salmonella, в 25 г	не допускаются	СанПиН 42-123-4940-88	
Плесневые грибы, КОЕ в 1г, не более	100	ГОСТ 10444.12-88	
Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	1000	ГОСТ 10444.12-88	

Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и радионуклидов:

Показатели безопасности	Цель	Методики	Периодичность контроля	
Токсичные элементы, мг/кг, не более:	0,1	По методикам, утвержденным в установленном порядке	1 раз в квартал в готовой продукции	
Свинец	0,05			
Кадмий	0,03			
Ртуть	0,1		1 раз в год в сырье	
Мышьяк	5,0			
Железо	5,0			
Цинк	0,5			
Медь	0,5			
Никель				
Пестициды, мг/кг, не более:	0,05		отсутствие	2 раза в год в сырье
Гексахлорциклогексан (γ -ГХЦГ)	0,1			
ДДТ				
Гептахлор			отсутствие	1 раз в год в готовой продукции
Микотоксины мг/кг, не более:	0,005			
Афлотоксин В1	1,0			
Зеараленон		отсутствие	1 раз в год в готовой продукции	
Радионуклиды Бк/кг, не более:	100			
Цезий-137	30			
Стронций-90				

Продукт не содержит ГМО.

Упаковка: Маргарин расфасован в короба по 10 кг два вида упаковки:

- нарезка на пласти по 2 кг;
- нарезка на пласти по 2 кг, каждый пласт упакован отдельно в пергамент.

Маргарин для слоеного теста перед работой необходимо темперировать до 16-20 °С и подвергать механической обработке (прессованию).

Срок хранения: В складских помещениях или холодильных камерах при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности не более 80%. при температуре:

- при температуре от минус 20 °С до 0 °С вкл. – 18 мес.,
- при температуре от 0 °С до +10 °С вкл. – 12 мес.,
- при температуре от +10 °С до +15 °С вкл. – 6 мес.,
- при температуре от +15 °С до +25 °С вкл. – 2 мес.

	Должность	Ф.И.О.	Подпись	Дата
Разработано:	Технолог	Олефиренко Ю.Ю.		
Согласовано:	Главный технолог	Кулинич С.С.		