


КЕФИР АЛБА 2,5% 500г тетрапак/1000г тетрапак /500г пленка

KEFIR ALBA 2,5% fat 500g tetrapack / 1000g tetrapack / 500g pouch

 Date de revue: **15.11.2022**

 Technical specifications issued by
 Спецификация разработана:

 Отдел Качества I.M. "Fabrica de Brinzeturi din Soroca" S.A. / Quality Department
 JV "Soroca Cheese Plant"

 Техническая информация
 Technical information

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
A99	Shape	-	Форма		-	
A100	Outer Appearance	Light cream homogeneous without bubbles and swellings	Внешний вид поверхности		Светло кремовая без вздутий, пузырьков	
A101	Inner appearance	Homogenous in all points of volume without visibles defects (grany, floury) / color Light cream	Визуальный аспект в массе проду		Однородная во всем объеме без видимых дефектов (крупка, мучнистость и т.д.)\ цвет Светло кремовая	
A102	Taste	Specific tste for an acid diary product, without strangr tastes	Вкус		Кисловатый, специфический для кисло молочного пролукта, без посторонные привкусы	
A103	Smell	Specflc for acid dlary product	Запах		Специфический для кисло молочного продукта	
A104	Texture	Homogenous in all points of volume without visibles defects (grany, floury)/ viscosity in the range 351-450 cP	Текстура		Однородная во всем объеме без видимых дефектов (крупка, мучнистость и т.д)/ вязкость в пределах 351-450 cP	
PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS			ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
		Average	Acceptable limits		Средняя величина	Допустимые пределы
A73	Fat	2.5	2.45	Жиры	2.5	2.45
A21	Viscosity	351-450cP	251-550cP	Вязкость	351-450cP	251-550cP
A22	Acidity	90	90-110	Кислотность	90	90-110
A74	Proteins	2.8	at least 2,6	Белки	2.8	не менее 2,6
A75	pH	4.5	4,35-4,60	pH	4.5	4,35-4,60
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
A78	Coliforms	abs. in 0,01g		Coliformes	abs. in 0,01g	
A79	Yeasts	>10* UFC/g		Дрожжи	>10* UFC/g	
A80	Mould	<50 UFC/g	<50 UFC/g	Грибы	<50 UFC/g	<50 UFC/g
A82	Listeria monocytogenes	abs. in 25 g of product		Listeria monocytogenes	abs. in 25 g of product	
A87	Salmonella spp	abs. in 25 g of product		Salmonella spp	abs. in 25 g of product	





КЕФИР АЛБА 2,5% 1000г тетрапак



KEFIR ALBA 2,5% fat 1000g tetrapack

Date de revue:

15.11.2022

Technical description /
Спецификация (взрыв-схема)

Отдел Качества Î.M. "Fabrica de Brînzeturi din Soroca" S.A. / Quality Department JV "Soroca Cheese Plant"

Логистическая информация и
обозначения
Logistics & labelling information

Consumer unit (CU)

Потребительская единица (ПЕ)

Code	CU	GTIN	GTIN UC	PE
A29	CU GTIN	4840148000274	GTIN UC	4840148000274
A30	CU description (full)	Fermented milk product fabricated from normalized milk and leaven for kefir with 2,5% of fat "ALBA" 2,5% fat		Обозначение ПЕ (короткое) Кисломолочный продукт, получаемый из нормализованного молока и закваски для кефира, с массовой долей жира 2,5%
A31	CU description (short)	KEFIR "ALBA" 2,5% fat		Обозначение ПЕ (длинное) КЕФИР "АЛБА", Массовая доля жира 2,5%
A37	CU Net Weight	1000g	Вес нетто ПЕ	1000g
A38	CU Gross Weight	1027.9g	Вес брутто ПЕ	1027.9g
A40	Random Weight	-	Меняющийся вес	+/- 15g
A41	"e" mark on CU	NO	Маркировка "e" на ПЕ	-
A10	Best before / Use by date	21 days from date of production		Срок хранения 21 дней от даты изготовления
A11	Date Format (on pack)	Day.Month.Year	Формат даты (на упаковке)	День.Месяц.Год
A43	CU dimensions*	70,2x70,2x230mm	Размеры ПЕ*	70,2x70,2x230mm
A33	Number of base units in the CU	-	Число базовых единиц в ПЕ	-
A34	Batch identification : localisation	-	Идентификация партии (размещение на главной упаковке)	-
A35	Batch identification : expression	-	Идентификация партии (кодирование)	-
A36	Packaging description : (type and weight if available)	Pure Pack / carton/ weight - 27.9 g	Описание упаковки (тип и вес - если доступны)	Pure Pack / картон/ вес - 27.9 г

SHELF READY PACKAGING

НЕ ПРИМЕНИМО / NOT APPLICABLE

A49	Shelf ready packaging (Yes/No)	-	Готов к продаже (Да/Нет)	-
A50	Number of inner shelf-ready packs (zero if case is shelf ready)	0	Nombre de présentoirs par carton (zéro si c'est le carton)	0
A51	Number of consumer units in each shelf-ready pack	0	Nombre d'UC par présentoir	0
A52	Dimensions of opened shelf ready pack	0	Dimensions du présentoir ouvert *	0

CASE OR PACK

КОРОБКА ИЛИ УПАКОВКА

A44	Case or pack GTIN	-	GTIN carton ou pack	-
A45	Case/pack description (full)	Plastic boxes	Обозначение на коробке/упаковке (длинное)	Пластмассовые ящики
A46	Case/pack description (short)	Plastic boxes	Обозначение на коробке/упаковке (короткое)	Пластмассовые ящики
A56	Number CU per case/pack	15	Число ПЕ в коробке/упаковке	15
A48	Case/pack dimensions*	400x300x260	Размеры коробки/упаковки	400x300x260
A53	Case/pack Net Weight (kg)	15	Вес нетто коробки/упаковки	15
A54	Case/pack Gross Weight (kg)	16.87	Вес брутто коробки/упаковки	16.87
A55	Random Weight (yes/no)	No	Меняющийся вес коробки/упаковки	Нет
A57	Transport and storage temperature	4±2°C	Температура транспортировки и хранения	4±2°C
A58	Transport mode	AUTO: Truck	Способ транспортировки	Авто: грузовик
A59	Position of the batch code on the case or pack	Day.Month. Time of production, Numbre of lot	Идентификация партии (размещение на упаковке продукта)	День.Месяц. Время пр-ва, Номер партии
A47	Packaging description : (type and weight if available)	Plastic boxes/ weight -1,45 kg	Описание упаковки (тип и вес - если доступны)	Пластмассовые ящики/ вес -1.45 кг

PALLET

Паллет

A60	Pallet GTIN	-	GTIN Palette	-
A61	Number of layers per pallet	5	Количество слоев на паллете	5
A62	Number of cases or packs per layer	8	Количество коробок, упаковок в слое	8
A63	Number of cases or packs per pallet	40	Количество коробок на паллете	40
A64	Dimensions* pallet included	1200x800x1500	Размеры* (см), включая паллет	1200x800x1500
A65	Gross Weight (kg) pallet included	692.8	Вес брутто (kg), включая паллет	692.8
A66	Type of handling support used	pallet	Тип платформы для погрузочно-разгрузочных раб	паллет
A67	Dimensions of pallet base	1200x800	Размеры основания паллета	1200x800
A68	Stacking possible y/n	no	Возможность штабелирования Да/Нет	no
A69	Max number of stack levels	-	При возможности штабелирования - число уровне	-
A70	Nb days cooling for complete pallets	24 -48 hours	Количество дней охлаждения уложенных паллетов	24-48 часов

(*) Length x Width x Height - Diameter x Height

(*) Длина x Ширина x Высота - Диаметр x Высота

