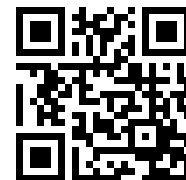




Специфікація продукту/ SPECIFICATION
Масло солодковершкове селянське 72,5% жиру//
Sweet butter 72,5% fat
Країна походження: Україна/ Country of origin: Ukraine



Реквізити	ТОВ «ГАЙСИНСЬКИЙ МОЛОКОЗАВОД» вул.Заводська,45, м.Гайсин Вінницька обл. Україна 23700	Тел./факс: +38 (0) 4334-22246 +38 (0) 67-5034950   haisynmilk.com haisynmilk@gmail.com	p/c 26008210394766 АТ «ПроКредит Банк» МФО 320984 ЕГРПОУ 34309918
Company Requisites	LLC Haisynskyi molokozavod 45, Zavodska str., Haisyn, Vinnitsa region, 23700, Ukraine	Phone/fax: +38 (0) 4334-22246 +38 (0) 67-5034950   haisynmilk.com haisynmilk@gmail.com	C/A 26008210394766 (EUR,USD) Correspondent bank: ProCreditBank AG, Frankfurt am Main, Germany SWIFT/BIC PRCBDEFF Beneficiary bank: JSC ProCreditBank, Kiev, Ukraine SWIFT/BIC MIFCUAUK
Органолептичні показники/ Organoleptic indicators			
Характеристики продукту/ Product Characteristics	масло солодковершкове, 72,5% молочного жиру– виготовлене із пастеризованих вершків, отриманих із свіжого коров'ячого молока. Сировиною є свіже коров'яче молоко, в яке не додаються консерванти, нейтралізатори та будь-які інші хімікати/ sweet cream butter, 72.5% milk fat – made from pasteurized cream obtained from fresh cow's milk. The raw material is fresh cow's milk, to which no preservatives, neutralizers or any other chemicals are added.		
Колір/Colour	Від світло-жовтого до жовтого,однорідний за всією масою/ From light yellow to yellow, uniform throughout the mass		
Зовнішній вигляд і консистенція/ Appearance and consistency	Однорідна,пластична,щільна поверхня на розрізі блискуча або слабоблискуча,суха. Дозволено: недостатньо щільна і пластична, поверхня на розрізі злегка матова з наявністю поодиноких дрібних крапель вологи розміром до 1мм/ Uniform, plastic, dense surface, shiny or slightly shiny in section, dry. Allowed: insufficiently dense and plastic, the surface on the section is slightly matte with the presence of individual small droplets of moisture up to 1 mm in size.		
Смак та запах/Smell and taste	Чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації. Дозволено:недостатньо виражений або невиражений:вершковий або слабкокормовий: присмак пастеризації або перепастеризації/ Clean, well-expressed creamy with a taste of pasteurization. Allowed: insufficiently expressed or not expressed: creamy or weak food: aftertaste of pasteurization or re-pasteurization/		
Рекомендоване використання/ Suggested Uses	Безпосередньо готовий до споживання. Не вживати після закінчення терміну придатності Групи ризику-люди з алергічними реакціями на молочні продукти зокрема лактозу/ Immediately ready for consumption. use after the expiration date. The risk group includes people with allergic reactions to dairy products, in particular to lactose		
Склад продукту/ Ingredients	Вершки отримані з молока коров'ячого та маслянка. Консерванти: немає. Алергени: лактоза. Без ГМО/ Creams are obtained from cow's milk and buttermilk Preservatives: none. Allergens: lactose. Without GMO		

Упаковка/Packaging 	Вершкове масло пакують щільним монолітом у транспортну тару(ящики з картону або гофрокартону), яка попередньо вистелена пергаментом або поліетиленовою плівкою Вага нетто 20,0 кг Вага брутто 20,40 кг/ Butter is packed in a dense monolith in transport containers (boxes made of cardboard or corrugated cardboard), which are pre-lined with parchment or polyethylene film . Net weight 20.0 kg Gross weight 20.40 kg
Зберігання та транспортування/ Storage and Handling	Рекомендується зберігати при відносній вологості повітря не більше ніж 80 % і таких температурних режимів: температура від 0 °C до мінус 5 °C включно - 3 місяці; температура від мінус 6 °C до мінус 11 °C включно -9 місяців температура від мінус 12 °C до мінус 18 °C включно -12місяців/ It is recommended to store at a relative humidity of no more than 80% and the following temperature regimes: temperature from 0 °C to minus 5 °C inclusive - 3 months; temperature from minus 6 °C to minus 11 °C inclusive -9 months temperature from minus 12 °C to minus 18 °C inclusive -12 months
Фізико-хімічні показники/ Physical and chemical characteristics	
Масова частка води, % не більше/ Mass fraction of moisture, %	25,0
Масова частка жиру,% не менше/ Mass fraction of fat, %	72,5
Титрована кислотність плазми масла, не більше ніж, °T/ The titrated acidity of the oil plasma, no more than °T	23
Кислотність жирової фази масла, не більше,°K/ Acidity of the fatty phase of the oil, no more than °K	2,5
Мікробіологічні показники/ Microbiological characteristics	
-Staphylococcus aureus, в 1 г продукту	не дозволено/Absent
-Listeria monocitogenes в 25 г продукту	не дозволено/Absent
-Патогенні,в тому числі сальмонели в 25 гпродукту/ Salmonella in 25g	не дозволено/Absent
Плісняві гриби та дріжджі, КУО в 1,0 г не більше ніж/ Mold fungi and yeast in 1,0g	100 в сумі
БГКП (коліформи) в 0,01г	- не дозволено
Coliforms in 0,01g	- Absent
-КМАФАМ, КУО/см³	1,0x10 ⁵
The total bacterial count, g	Not more than 1,0x10 ⁵
Поживна (харчова цінність) (середні значення на 100 г)	
Жири	72,5 g (г),
з них насичені	46,5g (г)
Білки	0,003g (г)
вуглеводи	1,2 g (г)
з них цукри	1,1g (г)
Енергетична цінність	2767,1 kJ (кДж)/ 661 kcal (ккал);
(калорійність) Мікроелементи, які в природі містяться в молочній сировині	
Індикатори безпеки/ Security Indicators	
Toxic elements, mg / kg	
Свинцю/Mass fraction of lead, not more than, mg / kg	0,1
кадмію /Mass fraction of cadmium, not more than, mg / kg -	0,03

ртуті /Mass fraction of mercury, not more than, mg / kg -	0,03
арсеній /Mass fraction of arsenic, not more than, mg / kg -	0,1
Мідь/ Mass fraction of copper, not more than, mg / kg -	0,5
Цинк/ Mass fraction of zinc, not more than, mg / kg -	5,0
Залізо/ Mass fraction of Iron not more than mg / kg -	5,0
Pesticides, mg/kg	
KGhTsG (alpha-isomer), not more than КГЦГ (альфа-ізомер), не більше	1,25
DDT, mg / kg not more than	1,0
Mycotoxins, mg/kg	
Aflatoxin B, mg / kg not more than	0,001
Aflatoxin M, mg / kg not more than	0,0005
Radionuclides, Bq/kg	
Content of radionuclides Cs ₁₃₇ , not more than	100
Content of radionuclides Sr ₉₀ , not more than	20
Antibiotics, u/g	
Tetracycline group U/g, not more than	0,01
Streptomycin U/g, not more than	0,5
Penicillin U/g, not more than	0,01
Chloramphenicol, u/g	Not more than 0,0003
Потенційні споживачі Potential consumers	Всі верстви населення. Групи ризику, люди з алергічними реакціями на молочні продукти зокрема лактозу All strata of the population. Risk groups, people with allergic reactions to dairy products, in particular to lactose
Маркування продукції Product labelling	Одиниці маркування продукції проводяться згідно з ДСТУ 4399:2005 Product labeling units are held in accordance with DSTU 4399:2005.
Реалізація товару Goods realization	Оптова торгівля. Wholesale.
Гарантія якості /Quality assurance	
Сертифікат відповідності, протоколи випробувань, декларація виробника, сертифікат якості. Продукт виробляється відповідно до суворих процедур забезпечення якості, які дотримуються постійно. Виробниче середовище також підлягає регулярному моніторингу та контролю. Кінцевий продукт відбирається та перевіряється на хімічні, сенсорні та мікробні параметри за допомогою міжнародно визнаних процедур. Під час зберігання та транспортування вживаються запобіжні заходи для забезпечення збереження якості продукції якість підтримується/ Certificate of conformity, test reports, manufacturer declaration, quality certificate. The product is manufactured under strict quality assurance procedures which are enforced at all times. The manufacturing environment is also subject to regular monitoring and control. Final product is sampled and tested for chemical, sensory and microbial parameters using internationally recognized procedures. During storage and shipment, precautions are taken to ensure that the product quality is maintain	
<i>У разі виникнення будь-яких особливих вимог до товару наша Компанія готова розглянути умови специфікацій, представлених Покупцем.</i> <i>In the event of any special requirements for the product, our company is ready to consider the conditions of the specifications presented by the Buyer.</i>	