



SPECIFICAȚIE PENTRU PRODUS

Cod: F01-7.2-01

Ediția 1

Revizia 0

Unt din smântână dulce «Crestianscoe» cu conținutul de grăsime 72,5%

Conținut	Smântână dulce din lapte de vacă pasteurizată 100%	
Caracteristicile organoleptice		
Culoarea	De la albă pînă la galbenă omogenă în toată masa	
Consistența	Compactă, plastică, omogenă	
Gust și miros	Pur de smântînă dulce cu gust de pasteurizare	
Indicii fizico-chimici		
Fracția masică de grăsime	72,5%	
Substanțe uscate degresate	2,5%	
Fracția masică de umiditate	25,0%	
Aciditatea titrabilă a plasmei	30°T	
Contaminanți	Nu mai mult decît este indicat în HG 520 din 28.11.2017.	
Factori de impurificare	Fără impurități străine, care pot influența asupra organismului uman	
Indicii microbiologici		
NTG, UFC/g	≤100000	
Drojdii, UFC/g	În sumă 100	
Micete, UFC/g		
Bacterii coliforme în 0,01g	Nu se admit	
Listeria monocytogenes, în 25g	Nu se admit	
Salmonella, în 25g	Nu se admit	
S.aureus, în 1 g	Nu se admit	
Valoare nutritivă per 100g de produs		
Valoarea energetică, kkal	661	
Grăsimi, g	72,5	
Glucide, g	0,8	
Proteine, g	1,3	
OMG		
Utilizarea organismelor modificate genetic	Produsul nu conține OMG, în producere nu se întrebuițează componente cu conținut de OMG, sau fabricate cu utilizarea OMG	
Alergeni		
Conține lactoză		
Ambalajul		
200g	Folie de aluminiu, împachetate în lăzi de carton a câte 18 kg	
Condiții de păstrare		
200g	De la 0°C pînă la +4°C 45 zile; De la minus 5°C pînă la 0°C 90 zile; De la minus 10°C pînă la minus 5°C 120 zile; De la minus 18°C pînă la minus 10°C 270 zile; Umiditatea relativă a aerului nu mai mult de 85%	
«INCOMLAC» S.A., str. Calea Ieșilor nr.180, MD -3114, mun. Bălți, tel/fax.(+373231) 3-25-19, e-mail comments@jlc.md		
Întocmit	Controlat	Aprobat
Laborator	Șef de producere	CESA

