



## СПЕЦИФІКАЦІЯ

Назва продукту та ідентифікаційні ознаки	Лецитин харчовий	
Назва та позначення нормативного документу	ТУ У 21.1-31826107-012:2022 «Лецитин харчовий. Технічні умови»	
Склад	Виготовляється з олії соняшникової, сої, кукурудзяної або ріпаківної та являє собою фосфоліпідний комплекс, що містить фосфатидилхолін (власне лецитин), фосфатидилетаноламін, фосфатидилінозитол та інші фосфоліпіди	
Характеристики продукту	Органолептичні: консистенція і зовнішній вигляд – однорідна густа в'язка рілина. Колір – від світло-жовтого до темно-коричневого кольору. Смак та запах – властивий сировині, з якої він виготовлений. Не допускається прогірклий кислий та інші сторонні присмаки	
Вимоги щодо безпеки	<b>Фізико – хімічні показники:</b>	
	Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше	1,0
	Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	30,0
	Пероксидне число, $1/2$ O ммоль/кг, не більше	5,0
	Масова частка речовин, не розчинних в ацетоні, %, не менше	60,0
	Масова частка речовин, не розчинних в гексані, %, не більше	0,1
	Колірне число в 10% розчині в толуолі, мг йоду, не більше	60,0
	В'язкість по Брукфільду при 25 °С, мПа*с, не більше	12500
	<b>Мікробіологічні показники:</b>	
	Назва показника	
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), КУО в 0,1 см <sup>3</sup>		Не дозволено
Патогенні мікроорганізми, у тому числі бактерії роду Сальмонела, в 10 см <sup>3</sup>		Не дозволено
<b>Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин у продукті:</b>		
Найменування речовини		Максимальний рівень
Токсичні елементи, допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж		
свинць		2,0
кадмій		0,05
миш'як		1,0
ртуть		0,02
Вміст радіонуклідів <sup>137</sup> Cs і <sup>90</sup> Sr (Бк/кг) в продукції повинен відповідати вимогам ГН-6.6.1.1-130 [2], затвердженим Міністерством охорони здоров'я України від 03.05.2006г № 256, діоксинів і ПХБ у продукціях не повинні перевищувати допустимих рівнів, встановлених Державними санітарними правилами і нормами "Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"		
Вид оброблення	Теплове оброблення	
Вид пакування	Лецитин пакують у тару зі скла, канистри та фляги з алюмінію, у тару, виготовлену з забарвлених чи незабарвлених полімерних матеріалів, у пакети виготовлені з комбінованих жиростійких матеріалів та інші пакувальні матеріали, що виготовлені згідно з чинною нормативною документацією вітчизняного або зарубіжного виробництва.	
Умови зберігання	Зберігають лецитин у сухому, вентильованому, захищеному від світла приміщенні в заводському пакуванні за температури від 0 до 35° С.	
Термін придатності до споживання	Строк придатності лецитину – 12 місяців від дати виготовлення	
Встановлений спосіб використання	Лецитин призначений для використання як емульгатор у харчовій промисловості, обумовлений особливою здатністю утворювати й підтримувати у однорідному стані емульсії, стабілізувати різні системи, піногасінням, антирозбрикуванням, здатністю попереджати прилипання виробів до різних поверхонь	

Небезпека при використанні не за призначенням	Небезпека відсутня
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)	Лештини транспортують усіма видами транспорту, в критих транспортних засобах відповідно з «Правилами перевезення вантажів», чинними на даному виді транспорту. Транспортні засоби повинні бути сухими, чистими, без сторонніх запахів, без гострих виступаючих деталей.
Докази безпечності	Протоколи випробувань, декларація виробника

Начальник виробничої лабораторії



Т.М.Ющук

