

**Спецификация на масло сладкосливочное несоленое  
с массовой долей жира 72,5%  
СТБ 1890-2017**

	<b>Значение</b>
<b>1. Органолептические показатели</b>	
Вкус и запах	Выраженный сливочный, с привкусом пастеризации., без посторонних привкусов и запахов.
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая или сухая на вид.
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный по всей массе.
<b>2. Физико-химические показатели</b>	
Массовая доля жира, % не менее	72,5 ГОСТ 5867-90
Массовая доля влаги, % не более	25,0 ГОСТ 3626-73
Титруемая кислотность плазмы, °Т	Не более 26,0 ГОСТ 3624-92
Кислотность жировой фазы, °К	Не более 2,5 ГОСТ 3624-92
Термоустойчивость сливочного масла, не менее	0,8 СТБ 1890-2017
<b>3. Микробиологические показатели</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1,0 \times 10^5$ ГОСТ 9225-84
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г	Не допускаются ГОСТ 31659-2012
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0,01 г	Не допускаются ГОСТ 9225-84
Дрожжи, плесени в сумме, КОЕ/г, не более	100 ГОСТ 10444.12-2013
S.aureus в 0,1 г	Не допускаются ГОСТ 30347-97
L. monocytogenes в 25 г	Не допускаются ГОСТ 32031-2012
<b>4. Показатели безопасности.</b>	
Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков.	В соответствии Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и продуктов», утвержденным Постановлением МЗ РБ от 21.06.2013 г № 52, в редакции утв. пост. МЗ РБ от 22.04.2014 г., ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочных продуктов»
Радиологические показатели	ГН 10117-99, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Начальник ИЦ



А.Г.Гаврилюк