



|   |   |  |                              |
|---|---|--|------------------------------|
|  | <b>СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ</b>  |  | <b>ВЕРСИЯ</b><br>Дата версии |
|   | Наименование продукт<br>МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ<br>МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 82,5 %<br>ВЫСШИЙ СОРТ  |  |                              |
|   | <b>СТБ 1890 – 2017</b><br><b>ТИ ВУ 500043093.208 - 2016</b>   |  |                              |
|   |   |  |                              |
| <b>1 Область действия</b>   | Предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и для промышленной переработки на пищевые цели. |  |                              |
| <b>2 Описание продукта</b>  | Масло сладкосливочное несоленое массовая доля жира 82,5 %   |  |                              |
| <b>3 Органолептические показатели</b>   | Внешний вид и консистенция  | Плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается наличие единичных мельчайших капелек влаги |                              |
|   | Цвет  | От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный по всей массе.   |                              |
|   | Вкус и запах  | Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов  |                              |
| <b>4 Физико-химические показатели</b>   | Массовая доля жира, %, не менее   | 82,5   |                              |
|   | Массовая доля влаги, %, не более  | 16,0   |                              |
|   | Титруемая кислотность плазмы, °Т, не более  | 30,0   |                              |
|   | Кислотность жировой фазы, °К, не более  | 2,5  |                              |
|   | Термоустойчивость сливочного масла  | 0,7-1,0  |                              |
| <b>5 Микробиологические показатели</b>  | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^5$  |                              |
|   | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0,01 г   | Не допускаются   |                              |
|   | Стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г   | Не допускаются   |                              |
|   | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы в 25 г  | Не допускаются   |                              |
|   | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г  | Не допускаются   |                              |
|   | Плесени, дрожжи, КОЕ/г, в сумме не более  | 100  |                              |
| <b>6 Показатели безопасности</b>  | Ртуть, мг/кг  | не более 0,03  |                              |
|   | Мышьяк, мг/кг   | не более 0,1   |                              |
|   | Кадмий, мг/кг   | не более 0,03  |                              |
|   | Свинец, мг/кг   | не более 0,1   |                              |
|   | <b>Пестициды</b>  |  |                              |
|   | α-, β-, γ -ГХЦГ, мг/кг  | не более 1,25 (в пересчёте на жир)   |                              |
|   | ДДТ и его метаболиты, мг/кг   | не более 1,0 (в пересчёте на жир)  |                              |
|   | Афлатоксин М1, мг/кг  | не более 0,0005  |                              |
|   | Удельная активность цезия-137, Бк/кг  | не более 100,0   |                              |

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| <b>7 Срок годности и условия хранения</b>                 | Срок годности при относительной влажности воздуха не более 80 %:<br>- режим II – 9 месяцев при температуре хранения от минус 3 °С до минус 12 °С;<br>- режим III – 15 месяцев при температуре хранения от минус 13 °С до минус 18 °С |              |
| <b>8 Упаковка и маркировка</b>                            | Ящик из гофрированного картона с внутренним вкладышем из полимерных материалов   |              |
| <b>9 Условия транспортирования</b>                        | Транспортирование и хранение осуществляют в соответствии с требованиями СТБ 1890-2017  |              |
| <b>Состав</b>   | Состав: сливки пастеризованные.  |              |
| <b>Пищевая ценность 100 г продукта (средние значения)</b> | Жир, г   | 82,5         |
|   | Белок, г   | 0,6          |
|   | Углеводы, г  | 0,9          |
|   | Энергетическая ценность, ккал/кДж  | 748,5 / 3078 |
| <b>10 Сопроводительные документы</b>                      |  |              |

Главный технолог

 Т.Н.Новикова


Начальник испытательного центра

 Т.А.Прохор

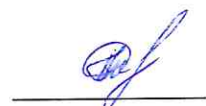
Начальник лаборатории физико-химических исследований

 Т.В.Шостак

Начальник лаборатории бактериологических исследований

 О.М.Лобач

Начальник лаборатории токсикологических исследований и радиационного контроля

 А.В.Буцько