

ООО «Щедро»	Спецификация на готовый продукт (масложировое направление)	М.М.82.001ТФ
		Действует с 30.10.19г Редакция №4
<b>Маргарин столовый «Молочный особый» 82% жира рецептура «ТФ» ДСТУ 4465:2005</b>		
<b>ДЛЯ ВНУТРЕННЕГО и ВНЕШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ</b>		

## ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

**Маргарин «Молочный особый»** - предназначен для приготовления кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий в промышленном производстве. Маргарин обладает высокой пищевой и энергетической ценностью.

Эмульгирующая система обеспечивает высокую стабильность маргарина при повышенной температуре и механической обработке.

Маргарин улучшает реологические свойства теста, хорошо «аэрируется» при взбивании с сахаром, равномерно распределяется в тесте и облегчает процесс механической обработки.

Производится по ДСТУ 4465:2005 «Маргарины Общие технические условия».

**Состав продукта:** масло пальмовое рафинированное дезодорированное, вода питьевая, соль поваренная, эмульгаторы (Е471, лецитин соевый), краситель бета-каротин, ароматизатор «Масло», консервант кислота сорбиновая, регулятор кислотности кислота молочная.

**Продукт не содержит гидрогенизированных жиров.**

## ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

**Сырье** используемое для производства продукта должно соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.

**Готовый продукт** по показателям безопасности должен соответствовать законодательным требованиям Украины. Если требования страны, куда экспортируется продукт или требования потребителя являются более строгими, преобладают более строгие требования.

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Характеристика	Метод контроля	Периодичность контроля
Консистенция при (20 ± 2)°С	Консистенция пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая или слабо блестящая. Сухая на вид.	ДСТУ 4463	Каждая партия
Цвет	От белого до желтого	ДСТУ 4463	Каждая партия
Вкус и запах	Чистый, характерный для внесенного ароматизатора. Посторонние запахи и привкусы недопускаются.	ДСТУ 4463	Каждая партия

## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Целевое значение	Допустимые пределы	Метод контроля	Периодичность контроля
Массовая доля влаги и летучих веществ, не более %	17,7	17,7	ДСТУ 4463	Каждая партия
Кислотность маргарина, °Кеттсторфера	2,5	не более 2,5	ДСТУ 4463	Каждая партия
Массовая доля жира, не менее %	82,0	не менее 82,0	ДСТУ 4463	Каждая партия
Температура плавления, °С	31 – 35	30-37	ДСТУ 4463 ДСТУ ISO 6321	Каждая партия
Перекисное число, не более, $\frac{1}{2}$ О ммоль/кг - на момент производства	1,0	не более 5,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960	Каждая партия
Содержание твердых триглицеридов, % при 20°С	17-23	17-26	МВВ 081/12-0731-11 ДСТУ ISO 8292	Каждая партия

ООО «Щедро»	Спецификация на готовый продукт (масложировое направление)	М.М.82.001ТФ
		Действует с 30.10.19г Редакция №4
<b>Маргарин столовый «Молочный особый» 82% жира рецептура «ТФ» ДСТУ 4465:2005</b>		
<b>ДЛЯ ВНУТРЕННЕГО и ВНЕШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ</b>		

Содержание жирных кислот		Метод контроля	Периодичность контроля
Показатель	Содержание, %		
Сумма трансизомеров жирных кислот	Не более 2,0%	ДСТУ ISO 5508:2001	Устанавливает и гарантирует производитель, согласно программе производственного контроля, или по требованию клиента
Насыщенные кислоты	45 – 50		
Мононенасыщенные кислоты	43 – 33		
Полиненасыщенные кислоты	12 – 17		

### **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

Показатель	Значение
Энергетическая ценность 100 г продукта	3038кДж/739 ккал
Пищевая ценность в 100 г продукта:	
- жиры, не менее,	82,0 г
в т.ч. насыщенные, не более	41,0 г
- углеводы	0г
из них сахаров	0г
- белки	0г
Соль, не более	0,7 г

### **КАЧЕСТВЕННЫЕ**

Показатель	Требования
Посторонние примеси	Отсутствуют

### **МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

Наименование показателя	Допустимые пределы	Метод контроля	Периодичность контроля
БГКП (коли формы), в 0,01 г	не допускается	ДСТУ 7357:2013	Устанавливает и гарантирует производитель, согласно программе производственного контроля
Патогенные, в т.ч. бактерии рода Сальмонелла, в 25 г	не допускается	ДСТУ EN 12824:2004	
Плесневые грибы, КОЕ в 1 г, не более	5X10 <sup>1</sup>	ДСТУ ISO 6611/IDF 94:2007	
Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	5X10 <sup>2</sup>	ДСТУ ISO 6611/IDF 94:2007	

### **СОДЕРЖАНИЕ ТОКСИЧНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ, ПЕСТИЦИДОВ И МИКОТОКСИНОВ**

Показатели безопасности	Цель	Методики	Периодичность контроля
<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более:</b>		По методикам утвержденным в установленном порядке	Устанавливает и гарантирует производитель, согласно программе производственного контроля
Свинец	0,1		
Кадмий	0,05		
Ртуть	0,05		
Железо	1,5		
Мышьяк	0,1		
Медь	0,1		
<b>Пестициды, мг/кг, не более:</b>			
Гексахлорциклогексан (γ-ГХЦГ)	0,05		
ДДТ	0,1		
Гептахлор	отсутствие		
<b>Микотоксины мг/кг, не более:</b>			
Афлатоксин В1	0,005		
<b>Радионуклиды, не более:</b>			
Цезий-137	60 Бк/кг		
Стронций-90	30 Бк/кг		

ООО «Щедро»	Спецификация на готовый продукт (масложировое направление)	М.М.82.001ТФ
		Действует с 30.10.19г Редакция №4
<b>Маргарин столовый «Молочный особый» 82% жира рецептура «ТФ» ДСТУ 4465:2005</b>		
<b>ДЛЯ ВНУТРЕННЕГО и ВНЕШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ</b>		

Показатели безопасности	Цель	Методики	Периодичность контроля
<b>Меламин, мг/кг, не более</b>			
Меламин	2,5		
<b>Диоксины и ПХБ, не более:</b>			
Суммарное количество диоксинов (WHO-PCDD/F-TEQ)	0,75 пг/г жира	По методикам утвержденным в установленном порядке	1 раз в год в готовом продукте
Суммарное количество диоксинов и диоксин-подобных ПХБ (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	1,25 пг/г жира		
Сумма PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 та PCB180 (ICES-6)	40 нг/г		
<b>Полициклические ароматические углеводороды, не более:</b>			
Бенз(а)пирен	2,0 мкг/кг		
Суммарное количество бенз(а)пирена, бенз(а)антрацена, бензо(б)флуорантена	10,0 мкг/кг		

### **ФАСОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**

Показатель	Требования
Фасовка	Гофрокороб. Масса нетто 20 кг.
Условия хранения	Продукт должен храниться в складских помещениях или холодильниках, при температуре от 0°C до плюс 20°C при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение продукта совместно с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.
<b>Максимальный срок хранения от даты производства</b>	<b>Условия хранения</b>
180 дней	При температуре свыше 0°C до плюс 4°C.
160 дней	При температуре свыше плюс 4°C до плюс 10°C.

Согласовано:	Подпись	Дата согласования
Руководитель группы НАССР Жмурко Н.А.		30.10.2019г
Начальник ПТО Старченко З.Д		30.10.2019г
Начальник ИЛ Жукова Е.А.		30.10.2019г

#### **Разработано:**

Начальник отдела управления разработками  
Дружченко А.К.

