



СПЕЦИФІКАЦІЯ

Назва продукту та ідентифікаційні ознаки		Сироватка молочна демінералізована суха з рівнем демінералізації 40 %																																	
Назва та позначення нормативного документа		ТУ У 10.5-31826107-006:2021 «Сироватка молочна демінералізована суха. Технічні умови»																																	
Склад		Сироватку молочну демінералізовану суху отримують частковим видаленням мінеральних речовин з пісирної, сирної і казеїнової молочних сироваток з витарюванням частини вологи у вакуум-випарних апаратах і подальшим висушуванням на розпльовувальній сушці.																																	
Характеристики продукту		<p>Органолептні показники: Зовнішній вигляд: тонкодисперсний порошок, допускається незначна кількість грудочок, що розсіюються при легкому механічному впливі. Смак і запах: чистий, солодкувато-солонуватий для пісирної сироватки і кислувато-солонуватий для сирної і казеїнової, характерний для сухої сироватки. Запах сироватковий. Без сторонніх присмаків і запахів. Колір: білий з кремовим або жовтуватим відтінком, однорідний по всій масі.</p> <p>Фізико-хімічні показники: масова частка сухих речовин, %, не менше 96,0%; масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %, не більше 1,5; кислотність титрована, °T, не більше 20,0; масова частка золь в перерахунку на суху речовину, %, не більше 5,5; масова частка лактози в перерахунку на суху речовину, %, не менше 72,0; масова частка білку в перерахунку на суху речовину, %, не менше 10,0; індекс розчинності, см сирого осаду, не більше 0,50; густина частоти, не менше 12; температура при випуску з підприємства, °C, від 0 до 20.</p>																																	
Вимоги щодо безпечності		<p>Мікробіологічні показники: Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, ККО/г $1 \cdot 10^5$ БПКМ (коліформ) у 0,1 г продукту дозволено не S. aureus, не дозволено в г продукту Listeria monocytogenes, не дозволено в г продукту 25 Дріжджі, ККО в 1 г, не більше 50 Лісиєві гриби, ККО в 1 г, не більше 100 Патогенні мікроорганізми, зокрема Salmonella, в 25 г продукту дозволено не</p>																																	
Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин у продукті:		<table border="1"> <tr> <td>Назва показника</td> <td>Норма</td> </tr> <tr> <td>Кількість токсичних елементів, не більше, мг/кг</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>калій</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>миш'як</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>ртуть</td> <td>0,005</td> </tr> <tr> <td>Мікотоксини, не більше, мг/кг:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>афлатоксин М₁</td> <td><0,0005</td> </tr> <tr> <td>афлатоксин В₁</td> <td><0,0001</td> </tr> <tr> <td>Антибіотики:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>тетрациклінові групи, од/г</td> <td><0,01</td> </tr> <tr> <td>пеніцилін, од/г</td> <td><0,01</td> </tr> <tr> <td>стрептоцилін, од/г</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Гормональні препарати, мг/кг:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>диетилstilbestрол</td> <td></td> </tr> <tr> <td>естрадіол-17β</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Лестинили:</td> <td></td> </tr> </table>		Назва показника	Норма	Кількість токсичних елементів, не більше, мг/кг	0,1	калій	0,03	миш'як	0,05	ртуть	0,005	Мікотоксини, не більше, мг/кг:		афлатоксин М ₁	<0,0005	афлатоксин В ₁	<0,0001	Антибіотики:		тетрациклінові групи, од/г	<0,01	пеніцилін, од/г	<0,01	стрептоцилін, од/г		Гормональні препарати, мг/кг:		диетилstilbestрол		естрадіол-17β		Лестинили:	
Назва показника	Норма																																		
Кількість токсичних елементів, не більше, мг/кг	0,1																																		
калій	0,03																																		
миш'як	0,05																																		
ртуть	0,005																																		
Мікотоксини, не більше, мг/кг:																																			
афлатоксин М ₁	<0,0005																																		
афлатоксин В ₁	<0,0001																																		
Антибіотики:																																			
тетрациклінові групи, од/г	<0,01																																		
пеніцилін, од/г	<0,01																																		
стрептоцилін, од/г																																			
Гормональні препарати, мг/кг:																																			
диетилstilbestрол																																			
естрадіол-17β																																			
Лестинили:																																			





Юшук Д.М.
III

підпис

Розроблено: Начальник виробничої лабораторії

7-1 XII	<0,1	Аарсен	Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції
1. Знаки, що містять глютен, а саме: пшениця (пшениця спеціальна та камут), жито, ячмінь, овес або їх гібридні види та продукти з них			
2. Ракоподібні та продукти з ракоподібних			
3. Яйця та продукти з яєць			
4. Риба та вироби з риби			
5. Арахіс та вироби з нього			
6. Соеві боби та продукти з них			
7. Молоко та молочні вироби (зокрема лактоза)			
8. Горіхи, а саме мигдаль (<i>Amygdalus communis</i> L.), лісовий горіх (<i>Corylus avellana</i>), горіх грецький (<i>Juglans regia</i>), кешу (<i>Anacardium occidentale</i>), pekan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), бразильський горіх (<i>Bertholletia excelsa</i>), фісташка (<i>Pistacia vera</i>), макадамія або горіхи Квінсленда (<i>Macadamia tetanifolia</i>), продукти з них			
9. Селера та продукти з селери			
10. Гірчиця та продукти з гірчиці			
11. Насіння кунжуту та продукти з насіння кунжуту			
12. Двоокис сірки та сульфіти в концентратах, понад 10 мг/кг або 10 мг/л м.з., виражені як SO ₂ що розраховують для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відновлені згідно з інструкціями виробників			
13. Ліопини та продукти з ліопини			
14. Молоски та продукти з молосків			
Вид оброблення			
Транспортна тара: паперові мішки з мішками вкладишми з поліетилену, масою нетто - 25кг			
Умови зберігання			
За відносної вологості не більше 80%, при температурі не більше 20°C			
Термін придатності до споживання			
12 місяців з дати виготовлення			
Встановлений спосіб використання			
Продукт призначено для промислової переробки, реалізації в оптовій та роздрібній торгівельній мережі, для експортування.			
Небезпека при використанні не за призначенням			
Потенційні споживачі та обмеження у використанні окремими групами споживачів			
Маркування продукції провадиться згідно Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»			
Способи реалізації (продажу)			
Методи доставки (транспортування)			
Докази безпечності			
Протоколи виробування, некарація виробника			
Сироватку транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах, а також в контейнерах відповідно до правих перевезень вантажів, що діють на даний вид транспорту. Транспортні засоби повинні бути чисті, сухі, без сторонніх запахів.			