СПЕЦИФІКАЦІЯ

<table>
<tr><td>Назва продукту та ідентифікаційні ознаки</td><td>Молоко сухе незбиране 26% жирності</td></tr>
<tr><td>Назва та позначення нормативного документу</td><td>ДСТУ 4273:2015 «Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови»</td></tr>
<tr><td>Склад</td><td>Молоко сухе незбиране виробляють з пастеризованого, цільного нормалізованого молока випарюванням частини вологи у вакуум-випарних апаратах і подальшим висушуванням на розпилювальній сушці.</td></tr>
<tr><td>Характеристики продукту</td><td>Органолептичні показники:
Консистенція та зовнішній вигляд: Однорідний сухий порошок або порошок, який складається з окремих та агломерованих частинок сухого молока. Допускається незначна кількість грудочок, які легко розсипаються під час механічної дії.
Смак і запах: Чистий, властивийпастеризованому молоку, без сторонніх присмаків та запахів. Дозволено присмак перепастеризації.
Колір: Білий, білий з світлим кремовим відтінком, рівномірний за всією масою.
Фізико – хімічні показники: масова частка вологи %, не більше – 5,0; масова частка жиру %, не менше – 26,0; масова частка білка в СЗМЗ,% не менше – 34,0; індекс розчинності сирого осаду, не більше, $см^3$ -0,3; титрована кислотність, не більше, °Т – 21; наявність пригорілих частинок не нижче, диску В</td></tr>
<tr><td>Вимоги щодо безпечності</td><td>Мікробіологічні показники:
<table>
<tr><td>Назва показника</td><td>Норма</td></tr>
<tr><td>Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, не більше ніж, КУО/г</td><td>$1,0*10^5$</td></tr>
<tr><td>БГКП (колі форми), не дозволено, в г продукту</td><td>0,1</td></tr>
<tr><td>Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Salmonella, не дозволено в г продукту</td><td>25</td></tr>
<tr><td>Staphylococcusaureus.не дозволено в г продукту</td><td>1,0</td></tr>
</table>
Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин у продукті:
<table>
<tr><td>Назва показника</td><td>Норма</td></tr>
<tr><td>Токсичні елементи, не більше, мг/кг
свинець
кадмій
миш’як
ртуть
мідь
цинк</td><td>
0,1
0,03
0,05
0,005
1,0
5,0</td></tr>
<tr><td>Мікотоксини, не більше, мг/кг:
афлатоксин M_1
афлатоксинB_1</td><td>
<0,0005
<0,001</td></tr>
<tr><td>Антибіотики: тетрациклінової групи, од/г
пеніцилін, од/г
стрептоміцин, од/г</td><td><0,01
<0,01
<0,5</td></tr>
<tr><td>Гормональні препарати, мг/кг:
диетилстильбестрол
естрадіол 17β</td><td>
не допускається
0,0002</td></tr>
</table>
Вміст пестицидів у продуктах не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000
Вміст радіонуклідів у продуктах не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1-130-2006
<table>
<tr><td>Алерген</td><td>Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції</td></tr>
<tr><td>1. Злаки, що містять глютен, а саме: пшениця (пшениця спельта та камут), жито, ячмінь, овес або їх гібридні види та</td><td>-</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

	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. Соєві боби та продукти з них	-
	7. Молоко та молочні вироби (зокрема лактоза)	«+»
	8. Горіхи, а саме мигдаль (Amygdalus communis L.), лісовий горіх (Corylus avellana), горіх грецький (Juglans regia), кеш'ю (Anacardium occidentale), пекан (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), бразильський горіх (Bertholletia excelsa), фісташка (Pistacia vera), макадамія або горіхи Квінсленда (Macadamia ternifolia), 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 концентраціях, понад 10 мг/кг або 10 мг/дм3, виражені як SO2 що розраховують для продуктів, які пропонуються як готові до споживання абовідновлені згідно з інструкції виробників	-
	13. Люпин та продукти з люпину	-
	14. Молюски та продукти з молюсків	-
Вид оброблення	Теплове оброблення	
Вид пакування	Транспортна тара: паперові мішки з мішками вкладишами з поліетилену, масою нетто – 25кг	
Умови зберігання	За відносної вологості не більше 85%, при температурі не більше 25°С	
Термін придатності до споживання	12 місяців з дати виготовлення	
Встановлений спосіб використання (споживання)	Продукт призначено для безпосереднього вживання в їжу, для реалізації в торговельній мережі та промислового перероблляння	
Небезпека при використанні не за призначенням	Небезпека відсутня	
Потенційні споживачі та обмеження у використанні окремими групами споживачів	Харчовий продукт призначений для споживання всіма верствами населення	
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)	Транспортують продукти всіма видами транспорту згідно з чинними правилами перевезень продуктів для певного виду транспорту. Транспортувати продукти залізничним або автомобільним транспортом дозволено у разі використання засобів пакетування і засобів кріплення або універсальних металевих контейнерів.	
Докази безпечності	Протоколи випробувань, декларація виробника	

Розроблено:
Начальник виробничої лабораторії _____ **Ющук Т.М.**
підпис ПІБ