

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ**«ДЕЛЬТА ВИЛМАР УКРАИНА»**

ул. Индустриальная, 6, г. Южный, Одесская область, 65481, Украина

Тел: (+380 48) 734 64 73; Факс: (+380 48) 734 64 79

Редакция от 02.09.2022

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ №50/5**Маргарин столовый «82%»**

в номере партии «РЕУ»

ДСТУ 4465:2005**Продукт не содержит ГМО**

Сфера применения: применяется для использования в хлебопекарном, кондитерском, кулинарном, пищевом концентратном и консервном производстве, в домашней кулинарии, в сети ресторанного хозяйства и в других отраслях пищевой промышленности.

Состав: масла и жиры растительные рафинированные отбеленные дезодорированные: масло пальмовое и его фракции, масло подсолнечное в сменных пропорциях, вода подготовленная, соль кухонная пищевая, эмульгаторы (дистиллированный моноглицерид (E471), полиокси-этилен (20) сорбитан моноолеат (E433)), лецитин подсолнечный (E322), консервант сорбат калия (E202), регулятор кислотности кислота лимонная (E330), ароматизатор «Масло», краситель пищевой бета-каротин.

1. Органолептические показатели:

Наименование показателя	Характеристика	Метод контроля	Периодичность контроля
Консистенция при температуре (20±2)°C	Пластичная, плотная, однородная, допускается мажеобразная консистенция.	ДСТУ 4463	Каждая партия
Цвет	От светло-желтого до желтого, равномерный по всей массе.	ДСТУ 4463	Каждая партия
Вкус и запах	Вкус и запах чистые, сливочные или молочно-сливочные, свойственные внесенному ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.	ДСТУ 4463	Каждая партия

2. Физико-химические показатели:

Показатель, единицы измерения	Значение	Метод контроля	Периодичность контроля
Температура плавления, °C	35-39	ДСТУ EN ISO 6321	Каждая партия
Перекисное число в жире, выделенном из маргарина, ½ O ммоль/кг, не более - при производстве	1,0	ДСТУ EN ISO 3960	Каждая партия
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более чем	17,93	ДСТУ ISO 662	Каждая партия
Массовая доля соли, %, не более чем	0,3	ДСТУ 4463	Каждая партия
Кислотность, °Кеттсторфера, не более	2,5	ДСТУ 4463	Каждая партия
Массовая доля транс-изомеров в жире выделенном из маргарина, %, не более чем	1,0	ДСТУ ISO 15304	Каждая партия
Массовая доля твердых триглицеридов, %, при температуре: 10 °C 20 °C 30 °C 35 °C	39-48 18-26 7-13 не более 8,0	ДСТУ EN ISO 8292	Каждая партия

Примечание 1. Согласно ДСТУ 4465:2005 «Перекисное число» в конце срока хранения составляет не более - 10,0 ½ O ммоль/кг.

3. Питательная ценность на 100 г продукта:

Показатель, единицы измерения	Значение, г	Целевое значение, г	Значение в жире, выделенном из маргарина, %
Жиры, г, из них:	≥82,0	82,0	100
Насыщенные кислоты	31-40	36	38-48
мононенасыщенные кислоты	18-27	23	23-33
полиненасыщенные кислоты	17-26	21	21-31
Углеводы, г, из них:	0	0	-
сахара	0	0	-
Белки, г	0	0	-
Соль, г	0,3	0,3	-
Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:			
кДж	3034	3034	-
ккал	738	738	-

4. Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Значение	Метод измерения	Периодичность контроля
БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	ДСТУ ISO 4831, ГОСТ 30518	1 раз в 2 месяца при выпуске продукции
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода Salmonella, в 25,0 г	не допускаются	ДСТУ EN 12824 ДСТУ Fpr EN ISO 6579-1 ДСТУ CEN ISO/TS 6579-2 ДСТУ ISO/TR 6579-3	
Плесневые грибы, КОЕ в 1,0 г, не более	$1,0 \cdot 10^2$	ДСТУ ISO 7954 ДСТУ 8447	
Дрожжи, КОЕ в 1,0 г, не более	$1,0 \cdot 10^3$		