

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ДЕЛЬТА ВИЛМАР УКРАИНА»

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

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

Редакция от 22.07.2020

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ №49/2

Маргарин столовый «82%»

в номере партии «Р»

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 частично гидрогенизированном и натуральном виде в переменных пропорциях, вода подготовленная, соль поваренная пищевая, эмульгаторы (E471, E433), лецитин подсолнечный (E322), консервант сорбат калия (E202), регулятор кислотности кислота лимонная (E330), ароматизатор «Масло», краситель пищевой (E160a(i)).

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
	Летний период с 01.04 по 01.10	Зимний период с 01.10 по 01.04		
Температура плавления, °C	32-37		ДСТУ 4463, ДСТУ ISO 6321	Каждая партия
Перекисное число, ½ O ммоль/кг, не более - при производстве	1,0		ДСТУ 4463, ДСТУ 4570, ДСТУ ISO 3960	Каждая партия
Содержание влаги и летучих веществ, %, не более чем	17,93		ДСТУ 4463, ДСТУ ISO 662	Каждая партия
Массовая доля соли, %, не больше чем	0,5		ДСТУ 4463	Каждая партия
Кислотность, °Кеттсторфера, не более	2,5		ДСТУ 4463	Каждая партия
Массовая доля твердых триглицеридов, % При температуре 20 °C	22-28	18-24	ДСТУ 4463, ДСТУ ISO 8292	Каждая партия



3. Питательная ценность в 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	28,7-45,1	38	35-55
Мононенасыщенные кислоты	28,7-41,0	33	35-50
Полиненасыщенные кислоты	6,5-16,4	11	8-20
Трансизомеры ненасыщенных жирных кислот, не более	8,2	<8,2	10,0
Углеводы, г, из них:	0	0	-
сахара	0	0	-
Белки, г	0	0	-
Соль, г	0,3	0,3	-
Энергетическая ценность (калорийность) в 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	1,0·10 ²	ДСТУ ISO 7954	
Дрожжи, КОЕ в 1,0 г, не более	1,0·10 ³	ДСТУ 8447	



5. Показатели безопасности:

Наименование показателя	Значение	Методики	Периодичность контроля	
<u>Токсичные элементы, мг/кг, не более:</u>		По методикам утвержденным в установленном порядке	1 раз в квартал в готовой продукции	
Свинец	0,1			
Ртуть	0,03			
Мышьяк	0,1			
Железо	5,0			
Медь	0,5			
Кадмий	0,05			
Цинк	5,0			
<u>Пестициды, мг/кг, не более:</u>				1 раз в год в готовой продукции
Гексахлорциклогексан (γ -ГХЦГ)	0,05			
ДДТ	0,1			
Гептахлор	отсутствие	1 раз в год в сырье		
<u>Микотоксины мг/кг, не более:</u>				
Афлотоксин В1	0,005	2 раза в год в сырье		
Зеараленон	1,0			
<u>Радионуклиды, Бк/кг, не более:</u>		1 раз в год в готовой продукции		
Цезий-137	100			
Стронций-90	30			
<u>Массовая доля диоксинов и ПХБ:</u>		1 раз в год в готовой продукции		
- сумма диоксинов (WHO-PCDD/F-TEQ), пг/г жира, не более	0,75			
- сумма диоксинов и диоксиноподобных РСВ (WHO-PCDD/F-TEQ), пг/г жира, не более	1,25			
- сумма РСВ28, РСВ52, РСВ101, РСВ138, РСВ153 и РСВ180 (ICES-6), нг/г жира, не более	40			
<u>Полициклические ароматические углеводороды, мкг/кг, не более:</u>		1 раз в год в готовой продукции		
- Бенз(а)пирен	2,0			
- Сумма бенз(а)пирена, бенз(а)антрацена, бенз(б)флуорантена	10,0			

Дополнительная информация:

Маргарин столовый «82%» не поддается воздействию ионизирующего излучения. Во время производственного процесса не используются ингредиенты животного происхождения.

Согласно Приложения 1 к Закону Украины «Об информации для потребителей относительно пищевых продуктов» от 06.12.2018 г. № 2639-VIII, продукт не является аллергеном.

Упаковка: Продукт упакован в гофрокороба с полиэтиленовым вкладышем, массой нетто продукта 10 кг, 20 кг.

Срок хранения пакетированной продукции:

Лучше употребить до конца срока от даты производства, при температуре:

от минус 20 °С до 0 °С вкл. – 18 мес.,

от 0 °С до +10 °С вкл. – 12мес.,

от +10 °С до +25 °С вкл. – 9 мес.,

хранить в складских проветриваемых помещениях или холодильниках при относительной влажности не более 80%.

