

ТзОВ „Андрушівський маслосирзавод”

Житомирська обл., м. Андрушівка,

вул. Лисенка, 10 тел./факс: (04136)2-17-96

р/р 26000301000572 в ЖФ ВАТ “ВТБ Банк ” м.Житомир
МФО 311346, Код ЄДРПОУ 30873067, ПІН 308730606013, № Св. 09202982

Спецификация сливочного масла

<p>Физико – химические характеристики</p>	<p>Масло сливочное –продукт из пастеризованных сливок. Содержит: -мин.82% молочного жира -макс.16% воды (0,2% макс безводный) -макс. 2% сухих веществ без молочного жира -РН Больше 6, если он изготовлен из ферментированных сливок (сладких) Менее 5,5, если он изготовлен из ферментированных сливок -Допустимый уровень АФЛАТОКСИНА М1 макс =0,00039 мг/кг -Олово макс..... мг/кг -Кадмий.....0,01мг/кг -Ртуть макс0,004мг/кг -Мышьяк макс0,05мг/кг -Медь макс0,44мг/кг -Содержание радионуклидов макс = 3,34Вк/kg</p>																																	
<p>Сенсорные характеристики</p>	<p>Масло представляет собой однородную консистенцию, без видимых капель воды. Она имеет характерный для масла запах, вкус и цвет.</p>																																	
<p>Микробиологические характеристики</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="488 1379 797 1447">микроорганизмы</th> <th colspan="2" data-bbox="797 1379 971 1447">план отбора проб</th> <th data-bbox="971 1379 1243 1447">предельные значения</th> <th data-bbox="1243 1379 1471 1447">методы</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="488 1447 797 1514">Listeria monocytogenes</td> <td data-bbox="797 1447 878 1514">5</td> <td data-bbox="878 1447 971 1514">0</td> <td data-bbox="971 1447 1243 1514">n.n. u 25g</td> <td data-bbox="1243 1447 1471 1514">ISO 11 290</td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 1514 797 1603">Salmonella</td> <td data-bbox="797 1514 878 1603">5</td> <td data-bbox="878 1514 971 1603">0</td> <td data-bbox="971 1514 1243 1603">n.n. u 25g</td> <td data-bbox="1243 1514 1471 1603">ISO 6579</td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 1603 797 1760">Escherichia coli</td> <td data-bbox="797 1603 878 1760">5</td> <td data-bbox="878 1603 971 1760">1</td> <td data-bbox="971 1603 1243 1760">m=10cfu/g M=10₂cfu/g</td> <td data-bbox="1243 1603 1471 1760">ISO 16 649</td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 1760 797 1928">Staphylococcus aureys</td> <td data-bbox="797 1760 878 1928">5</td> <td data-bbox="878 1760 971 1928">1</td> <td data-bbox="971 1760 1243 1928">m=10cfu/g M=10₂cfu/g</td> <td data-bbox="1243 1760 1471 1928">ISO 6888</td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 1928 797 2045">Плесени и Дрожжи</td> <td data-bbox="797 1928 878 2045">5</td> <td data-bbox="878 1928 971 2045">1</td> <td data-bbox="971 1928 1243 2045">m=10cfu/g M=10₂cfu/g</td> <td data-bbox="1243 1928 1471 2045">ISO 21 527</td> </tr> </tbody> </table>				микроорганизмы	план отбора проб		предельные значения	методы	Listeria monocytogenes	5	0	n.n. u 25g	ISO 11 290	Salmonella	5	0	n.n. u 25g	ISO 6579	Escherichia coli	5	1	m=10cfu/g M=10 ₂ cfu/g	ISO 16 649	Staphylococcus aureys	5	1	m=10cfu/g M=10 ₂ cfu/g	ISO 6888	Плесени и Дрожжи	5	1	m=10cfu/g M=10 ₂ cfu/g	ISO 21 527
микроорганизмы	план отбора проб		предельные значения	методы																														
Listeria monocytogenes	5	0	n.n. u 25g	ISO 11 290																														
Salmonella	5	0	n.n. u 25g	ISO 6579																														
Escherichia coli	5	1	m=10cfu/g M=10 ₂ cfu/g	ISO 16 649																														
Staphylococcus aureys	5	1	m=10cfu/g M=10 ₂ cfu/g	ISO 6888																														
Плесени и Дрожжи	5	1	m=10cfu/g M=10 ₂ cfu/g	ISO 21 527																														

Упаковка	Внутренняя: ПЭ пакет Внешняя: картонная коробка Вес нетто: 20 – 25кг
Маркировка и обозначение	На упаковке должна содержаться следующая информация: - Наименование продукта - Название, адрес производителя или импортера и страна происхождения - Дата изготовления и срок годности - Условия хранения - Вес нетто
Транспортировка	Во всех транспортных средствах, которые обеспечивают сохранение свойств продукта во время транспортировки (сухие и закрытые транспортные средства)
Условия хранения	При температуре: От 0 до минус 5°C – 3 месяца От минус 6°C до 11°C – 9 месяцев (От -12°C до -18°C) – 12 месяцев
Срок годности	От 0 до минус 5°C – 3 месяца От минус 6°C до 11°C – 9 месяцев (От -12°C до -18°C) – 12 месяцев
Использование	В кондитерской и пищевой промышленности
	Производитель обязан предоставить на каждую поставку продукта, для каждой партии/серии, следующие документы: - Сертификат анализа продукта из собственной лаборатории - Сертификат о безопасности по здоровью (Санитарный/Ветеринарный сертификаты)

