

„FABRICA DE UNT DIN FLOREȘTI” SA

UNT DIN SMÂNTÂNĂ DULCE

INSTRUCȚIUNEA TEHNOLOGICĂ

Conform SF 00459075 -012:2011



APROB

Director

GRIGORAȘ P.I.

28.04.2011
Elaborat prima dată

COORDONAT

Ministerul Sănătății
Centrul Național
de Sănătate Publică
nr. 062-7/600 din 21.04.2011

COORDONAT

Ministerul Agriculturii și
Industriei Alimentare al
Republicii Moldova
nr. 157-163 din 27.04.2011

COORDONAT

Agencia Sanitar-Veterinară
Și pentru Siguranța Produselor
de Origine Animală
nr. 344
din 04.04.2011

2011

Republica Moldova
Ministerul Sănătății
CENTRUL NAȚIONAL
DE SĂNĂTATE PUBLICĂ



Республика Молдова
Министерство Здравоохранения
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР
ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ

2028, Chișinău, str. Gh.Asachi 67 a
Tel.+ 373 22 574501, Fax + 373 22 729725
IDNO 1007601001123
e-mail: cnspl@cnspl.md; anticamera@cnspl.md

21.04.11 Nr. 06a-7/ 600

La Nr _____ din _____

2028, Кишинэу, ул. Г.Асаки 67 а
Тел. + 373 22 574501, Факс + 373 22 729725
IDNO 1007601001123

e-mail: cnspl@cnspl.md; anticamera@cnspl.md
SA „Fabrica de unt din Florești”

Aviz sanitar

Serviciul de Supraveghere de stat a Sănătății Publice a examinat proiectele documentelor prezentate și în baza Legii nr. 10 din 03.02.2009 privind supravegherea de Stat a Sănătății publice, art.18 și 23, avizează sanitar proiectele SF 00459075-012:2011 „Unt din smântână dulce” și instrucțiunii tehnologice „Unt din smântână dulce”.

Orice modificare a compoziției sau calității produselor duce în mod automat la anularea prezentului aviz sanitar.

Fabricarea produselor prevăzute în proiectele 00459075-012:2011 „Unt din smântână dulce” și instrucțiunii tehnologice „Unt din smântână dulce” poate fi efectuată numai în condițiile respectării întocmai a normelor de igienă și cerințelor de asigurare a inofensivității produselor prevăzute în legislația sanitară în vigoare.

Medic șef adjunct sanitar de stat
al Republicii Moldova

Iurie Pînzaru

Odobescu 574 667
Tărlă 574 667

**MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI INDUSTRIEI ALIMENTARE
AL REPUBLICII MOLDOVA**



**MINISTRY OF AGRICULTURE AND
FOOD INDUSTRY OF THE
REPUBLIC OF MOLDOVA**

MD-2004, m. Chișinău, bd. Ștefan cel Mare, 162
Tel., fax.: 23-34-27, site: www.maia.gov.md

MD-2004, Chișinău, 162 Ștefan cel Mare bd.
Tel-Fax: +373 22 23-34-27, site: www.maia.gov.md

24.04.2011 nr. 15/1-163

La nr. _____ din _____

“Fabrica de unt din Florești” S.A.

Prin prezenta, Vă comunicăm că Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare a examinat Standardul de firmă SF 00459075-012:2011 „Unt din smântână dulce” și Instrucțiunea tehnologică IT 00459075-012:2011 „Unt din smântână dulce” și își expune acordul cu standardul și instrucțiunea respectivă.

Fabricarea produselor prevăzute în documentele menționate poate fi efectuată numai în condițiile respectării cerințelor de asigurare a calității produselor, prevăzute în legislația în vigoare.

Orice modificare a compoziției sau calității produselor fabricate conform proiectului SF și IT nominalizate, fără acordul Ministerului, conduce în mod automat la anularea prezentei coordonări.

Viceministru

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Dumitru Godoroja', written over a light blue circular stamp.

Dumitru GODOROJA

Ex E.Moroz
210-192



bd. Ștefan cel Mare, 162 MD 2004
Chișinău, Moldova
Tel./fax: +373 22 210 157
www.asv.gov.md; e-mail: asv@maia.gov.md

04.04.11 Nr. 344
La nr. _____ din _____

**Dlui Grigoraș P.I.,
Director general al S.A.
„Fabrica de unt Florești”**

Aviz sanitar veterinar

Prin prezenta, la cererea DVS cu nr. 454 din 14.03.2011, Agenția sanitar-veterinară și pentru siguranța produselor de origine animală avizează SF 00459075-012:2011 și IT 00459075-012:2011 „Unt din smântână dulce”.

Orice abatere de la SF 00459075-012:2011 și IT 00459075-012:2011, modificare a compoziției sau calității produsului, duce în mod automat la anularea prezentului aviz.

Conform condițiilor tehnice și tehnologice prevăzute în SF 00459075-012:2011 și IT 00459075-012:2011 „Unt din smântână dulce”, pot fi fabricate produsele enumerate în documentele menționate cu asigurarea inofensivității și respectarea întocmai a cerințelor sanitar-veterinare, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Director General



Vasile BAHĂU

6.2.2 Alte feluri de materie prime se recepționează conform masei și calității, stabilite de laboratorul întreprinderii – producătoare.

Se admite materia primă în ambalajul de transport, termenul de păstrare se socotește din ziua fabricării și se stabilește în conformitate cu DN în vigoare la materie primă.

6.3 Obținerea, pasteurizarea și dezodorizarea smântânii dulce

6.3.1 Obținerea smântânii dulce prin separare.

Laptele se amestecă menojios, se încălzește pînă la temperatura $(37,5 \pm 2,5)^\circ\text{C}$ și se separă în conformitate cu regulile ce sunt în vigoare pentru exploatare a separatoarelor, expuse în instrucțiunea întreprinderii producătoare.

Fracția masică de grăsime se stabilește în intervalul $(36 \pm 2)\%$

6.4 Obținerea smîntînei dulce „reconstituită”

6.4.1 Smîntîna dulce „reconstituită” se fabrică din unt din smîntîna dulce și lapte degresat. Unt înainte de a utiliza, dacă este necesar pentru a netezi stratul de suprafața al shtaffă oxidat. Unt monolit se taie în bucăți cu masa de 0,5 kg în cazul utilizării echipamentului pentru tăierea untului.

6.4.2 Lapte degresat se încălzește la o temperatură de $(50 \pm 5)^\circ\text{C}$.

Untul se introduce în lapte degresat încălzit prin agitare continuă amestecului într-o asemenea cantitate în cât fracția masică de grăsime în amestecul emulsionat constituie $(37 \pm 3)\%$.

6.4.3 Topire se efectuează la o temperatură de $(50 \pm 5)^\circ\text{C}$ cu agitare continuă. Amestecul preparat este tratat, la aceeași temperatură, folosind un dispersant pentru a obține o emulsie omogenă și stabilă.

6.4.4 Smîntîna dulce obținută se răcește pînă la temperatură $(8 \pm 2)^\circ\text{C}$ și se trimite în rezervor pentru a face un amestec din smîntîna dulce.

6.5 Pasteurizarea și dezodorarea smîntînei dulci

6.5.1 Pentru majoritatea sortimentelor de unt smîntîna se pasteurizează la temperatura de la 85 pînă la 95°C în dependență de calitatea lor și de perioada anului. La necesitate temperatura de pasteurizare se schimbă și se stabilește de laboratorul întreprinderii, pentru atingerea scopului tehnologic necesar. Pasteurizarea smîntînei pentru unt la temperatura sub 85°C nu se recomandă, deoarece nu se realizează odistrugere completă alipazei, care poate provoca apariția unor defecte în perioada de păstrare a untului. Pentru a evita pasteurizarea smîntînei la temperaturi joase, la recepția smîntînei se controlează aciditatea plasmiei. Pentru fabricare untului cu procent sporit temperatura de pasteurizare a smîntînei este de $97-98^\circ\text{C}$ cu menținerea la această temperatură timp de 10 min. Ridicarea temperaturii de pasteurizare poate contribui la aerarea smîntînei și formarea compușilor sulfhidrici liberi, care împreună cu alți compuși condiționează untului gust specific de pasteurizare și sporește stabilitatea în timpul păstrării. La necesitate smîntîna se dezodorizează la presiune aîn dezodorizatoare de $0,02 - 0,04$ MPa în perioada de

toamnă –iarnă și la mpresiune a de 0,01- 0,03 MPa primăvară-vară. Dezodorarea smântînii constă în înlăturarea substanțelor volatile, care pot trece în unt și provoca defecte de gust și miros.

Pasteurizarea și dezodorarea smântînii se realizează în instalații de diferite construcții prevăzute pentru acest scop.

6.6 Obținerea smântînii dulci cu conținut ridicat de grăsimi

6.6.1 Smântîna se separă cu ajutorul separatoarelor de diferite construcții. Temperatura optimă de separare a smântînii este de 60-80⁰C. Productivitatea separatoarelor se reglează în dependență de conținutul de umiditate în smântînacu conținut ridicat de grăsimi și conform fracției masice de grăsime în zară.

6.7 Normalizarea smântînii cu conținut ridicat de grăsimi

6.7.1 Smântîna cu conținut ridicat de grăsimi la necesitate se normalizează după conținutul de umiditate, grăsimi și SUN (substanță uscată negrasă) de către specialiștii laboratorului conform unor formule tipizate. Pentru normalizarea smântînii cu conținut ridicat de grăsimi se folosește zara, lapte integral psteurizat sau smântînă sau alte produse lactate, indicate în pct. 4.3.1. la normalizarea smântînii cu conținut ridicat de grăsimi este necesar de a cunoaște fracția masică de umiditate și SUN în ele.

6.8 Maturarea smântînii

6.8.1 Maturarea smântînii este un proces tehnologic obligatoriu la fabricarea untului prin metoda de batere a smântînii și are ca scop obținerea unor modificări de ordin fizic și biochimic a smântînii ce permit transformarea ei în unt.

6.9 Fabricarea untului prin metoda de transformare a smântînii cu conținut ridicat de grăsimi în unt.

6.9.1 Smântîna cu conținut ridicat de grăsimi se transmite în putineie. În putineie răcirea rapidă și prelucrarea mecanică intensivă concomitentă a smântînii cu conținut ridicat de grăsimi duce la transformarea lor în unt. Procesul tehnologic de fabricare a untului în putinei este în dependență de anotimpul anului și de calitatea smântînii.

6.9.2 Regimul de lucru a putineiului se stabilește în dependență de modelul și tipul aparatului, schimbările sezoniere a compoziției chimice a grăsimilor lactate, rezultatelor de control a calității untului a fabricării loturilor anterioare.

6.10 Fabricarea untului prin metoda de batere a smântînii

6.10.1 La fabricarea untului prin metoda de batere a smântînii se folosesc putineie cu acțiune continuă și prin procedeu discontinuu.

Regimurile de pasteurizare și dezodorizare a smântînii sunt analogice celor de fabricarea untului prin metoda de transformare a smântînii cu conținut ridicat de grăsimi în unt.