

ООО «Лужский молочный комбинат»	Спецификация №069 Коктейль молочный обезжиренный ультрапастеризованный со вкусом банана	Утверждаю Зам. генерального директора по производству Кудряшов Д.С. февраля 20 23 г
Страница 1/3		



1. Цель документа

Описание готового продукта с целью его идентификации и унифицированного понятия качества продукта. Настоящий документ устанавливает требования к качеству и безопасности продукции при осуществлении его производства. Требования спецификации являются обязательными для соблюдения ответственными работниками.

2. Описание готового продукта

Коктейль предназначен для непосредственного употребления в пищу.

Потребительская упаковка	Продукт упакован в индивидуальную потребительскую упаковку из комбинированного материала на основе картона и алюминиевой фольги, ламинированной полиэтиленом объемом 1 л (Tetra Brik Aseptic).
Условия хранения	Хранить при температуре от +2°C до + 20°C (в закрытой упаковке). Вскрытую упаковку хранить при температуре от +2°C до +6°C.
Срок годности	6 месяцев
Способ хранения	На поддонах в коробах
Объем	1,0 л

3. Характеристики качества и безопасности продукта

Показатели	Характеристика
3.1 Органолептические показатели по ТУ 10.51.56-003-05283416-2021	
Внешний вид	Непрозрачная жидкость.
Консистенция	Жидкая, однородная. Допускается незначительное отслоение, исчезающее при перемешивании.
Вкус и запах	Молочные со вкусом банана, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения.
Цвет	Светло-желтый.
3.2 Физико-химические показатели по ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТУ 10.51.56-003-05283416-2021	
Кислотность, °Т, не более	21
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	От 2 до 20 включ.
3.3 Микробиологические нормативы безопасности ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/см ³ (г), не более	Требования промышленной стерильности: 10
Требования промышленной стерильности	1. После термостатной выдержки при температуре 37°C в течении 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида, и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции. 2. После термостатной выдержки допускаются изменения: титруемой кислотности – не более чем на 2°Т.
3.4 Гигиенические показатели безопасности ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	
3.4.1 Токсичные элементы	
Свинец, мг/кг, не более	0,1
Мышьяк, мг/кг, не более	0,05
Кадмий, мг/кг, не более	0,03
Ртуть, мг/кг, не более	0,005

Спецификация №069
**Коктейль молочный обезжиренный ультрапастеризованный со
вкусом банана**

3.4.2 Микотоксины

Афлатоксин В ₁ , мг/кг, не более	0,005
---	-------

3.4.3 Пестициды

Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), мг/кг, не более	0,05
---	------

ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,05
---------------------------------------	------

3.4.4 Радионуклиды

Цезий-137, Бк/кг, не более	100
----------------------------	-----

Стронций-90, Бк/кг, не более	25
------------------------------	----

3.4.5. Антибиотики по ТР ТС 033/2013 «О безопасности пищевой продукции»

Левомецитин, мг/кг (л), не более	Не допускается (<0,01)
----------------------------------	------------------------

Тетрациклиновая группа, мг/кг (л), не более	Не допускается (<0,01)
---	------------------------

Стрептомицин, мг/кг (л), не более	Не допускается (менее 0,2)
-----------------------------------	----------------------------

Пенициллин, мг/кг (л), не более	Не допускается (менее 0,004)
---------------------------------	------------------------------

3.5 АЛЛЕРГЕНЫ в соответствии с Техническим Регламентом Таможенного Союза 022/2011

Аллерген	Содержание в продукте	Встречается на производстве
Злаки, содержащие глютен, и продукты из них	нет	нет
Ракообразные и продукты из них	нет	нет
Яйца и продукты их переработки	нет	нет
Рыба и продукты ее переработки	нет	нет
Орехи и продукты их переработки	нет	нет
Арахис и продукты его переработки	нет	нет
Соя и продукты ее переработки	нет	нет
Молоко и продукты из него (в т.ч. лактоза)	да	да
Сельдерей и продукты из него	нет	нет
Горчица и продукты ее переработки	нет	нет
Кунжут и продукты его переработки	нет	нет
Диоксид серы и сульфиты	нет	нет
Люпин и продукты его переработки	нет	нет
Моллюски и продукты их переработки	нет	нет
Аспартам и аспартам —ацесульфама соль	нет	нет

3.6 Содержание генетически модифицированных соединений: - не содержит

4. Информация на упаковке:

4.1	Наименование продукта согласно утвержденным документам	Коктейль молочный со вкусом банана
4.2	Объем	1,0л
4.3	Состав	Молоко обезжиренное, вода питьевая, сыворотка молочная сухая деминерализованная, сахар, глюкозно-фруктозный сироп, мальтодекстрин, стабилизатор (каррагинан Е407, гуаровая камедь), ароматизатор «Банан», ароматизатор «Сливки», экстракт стевии, краситель (кармины), краситель бета-каротин.
4.4	Пищевая ценность 100г продукта	Жиры – 0,1 г, белки – 2,0 г, углеводы – 11,3 г, в т.ч.

Спецификация №069
**Коктейль молочный обезжиренный ультрапастеризованный со
вкусом банана**

	(средние значения)	сахарозы 5,0 г.
4.5	Энергетическая ценность (калорийность)	230 кДж / 54 ккал
4.6	Условия хранения	Хранить при температуре от +2°C до + 20°C (в закрытой упаковке). Вскрытую упаковку хранить при температуре от +2°C до +6°C.
4.7	Дата изготовления/срок годности	Дата изготовления (число, месяц, год), годен до (число, месяц, год), номер партии: см. на упаковке
4.8	Информация о подтверждении соответствия	EAC
4.9	НД	ТУ 10.51.56-003-05283416-2021
4.10	Рекомендации потребителю по применению	Перед употреблением рекомендуется перемешать.
5	5.1 Изготовитель и адрес изготовителя	Изготовитель: ООО «Лужский молочный комбинат» Адрес изготовителя: Россия, 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, д.10. Тел +7(81372) 2-84-32
	5.2 Заказчик и адрес заказчика	Изготовлено по заказу и под контролем ООО «ТОРГОВАЯ ГРУППА СОЮЗ», Россия, 180004, г.Псков, ул.Железнодорожная, д.43, тел.+7(495)3691127

Разработал инженер – технолог



Лоханская И.В.