	<b>Спецификация на продукцию</b>		утверждаю: _____ И.о. генерального директора ОАО «Белмолопродукт» Чиркин А.С.
	<b>Молоко цельное сгущённое с сахаром</b>		
код документа СП ГП 31388	Дата введения: 13.01.2021		

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ			
Наименование продукта	<b>Молоко цельное сгущённое с сахаром, массовая доля жира 8,5 %</b>		
Нормативная документация	ГОСТ 31688-2012 Молоко и сливки сгущённые с сахаром. Технические условия, ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».		
Происхождение продукта (растительное/ животное)	Животное		
Страна происхождения	Россия		
Изготовитель, его местонахождение	ОАО «Белгородские молочные продукты» (ОАО «Белмолопродукт») Юридический адрес: Россия, 308000, Белгородская область, г. Белгород, Михайловское шоссе, дом 14 тел. (4722) 21-13-37 Адрес производства: Б - Россия, 308000, Белгородская область, г. Белгород, Михайловское шоссе, дом 14 тел. (4722) 21-13-37 В - Обособленное подразделение «Волоконовский консервный комбинат» Россия, 309665 Белгородская область Волоконовский район, п. Пятницкое, ул. Первомайская, д.1 тел. (47235) 5-65-81		
Состав и страна происхождения ингредиентов	Состав продукта	Массовая доля составного компонента, %	Страна происхождения ингредиентов
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- молоко нормализованное,</li> <li>- сахар белый кристаллический (сахароза),</li> <li>- сахар молочный мелкокристаллический пищевой (лактоза)</li> </ul>	84,4  15,68  0,02	Россия
Область применения	Продукт предназначен для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки		

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Наименование показателя	Характеристика	НТД на методы анализа
Консистенция	Однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощутимых органолептических кристаллов молочного сахара (лактозы). Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении.	ГОСТ 29245
Вкус и запах	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока. Допускается наличие лёгкого кормового привкуса.	ГОСТ 29245
Цвет	Равномерный по всей массе, белый с кремовым оттенком.	ГОСТ 29245



1.2. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Наименование показателя	Норма	НТД на методы анализа
Кислотность, °Т, (% молочной кислоты), не более	48 (0,432)	ГОСТ 30305.3
Массовая доля влаги, %, не более	26,5	ГОСТ 30305.1
Массовая доля сухого молочного остатка, %, не менее	28,5	ГОСТ 31688
Массовая доля жира, %, не менее	8,5	ГОСТ 29247
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34	ГОСТ 31688
Массовая доля сахарозы, %	43,5 - 45,5	ГОСТ 29248
Вязкость, Па·с	от 3 до 15 включ.	ГОСТ 30305.2
Группа чистоты, не ниже	I	ГОСТ 27709
Допускаемые размеры кристаллов молочного сахара, мкм, не более	15	ГОСТ 29245
		ГОСТ 24065

1.3. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Наименование показателя	Норма	НТД на методы анализа
КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	2,0*10 <sup>4</sup> (в потребительской таре) 4,0*10 <sup>4</sup> (в транспортной таре)	ГОСТ 10444.15 ГОСТ 25102
БГКП (колиформы), в 1г	не допускаются	ГОСТ 31747
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	ГОСТ 31659
Стафилококки <i>S.aureus</i>	не допускаются	ГОСТ 30347
Листерии <i>L.monocytogenes</i>	не допускаются	ГОСТ 32031
Дрожжи (Д) КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	не допускаются	ГОСТ 10444.12
Плесени (П) КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	не допускаются	ГОСТ 10444.12

1.4. ПОКАЗАТЕЛИ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ		
Наименование показателей	Допустимый уровень мг/кг, не более	НТД на методы анализа
<b>Антибиотики</b>		
Левомецитин (хлорамфеникол)	не допускается (менее 0,0003)	ГОСТ 32219
Тетрациклиновая группа	не допускается (менее 0,01)	ГОСТ 32219
Пенициллин	не допускается (менее 0,004)	ГОСТ 32219
Стрептомицин	не допускается (менее 0,2)	ГОСТ 32219
<b>Токсичные элементы</b>		
Мышьяк	0,15	ГОСТ 26930 ГОСТ 30538
Свинец	0,3	ГОСТ 26932 ГОСТ 30178 ГОСТ 30538
Кадмий	0,1	ГОСТ 26933 ГОСТ 30178
Ртуть	0,015	ГОСТ 30538 ГОСТ 26927
<b>Пестициды</b>		
ГХЦГ (α,β,γ- изомеры)	1,25	ГОСТ 23452
ДДТ и его метаболиты	1,0	ГОСТ 23452
<b>Микотоксины</b>		
Афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	ГОСТ 30711
Диоксины	0,000003	По нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт



Меламин	не допускается	ГОСТ ISO/TS 15495/ IDF/RM 230
<b>Радионуклиды</b>		
Цезий -137	300 Бк/кг	ГОСТ 30161
Стронций-90	100 Бк/кг	ГОСТ 32163

<b>1.5 ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТА</b>	
Пищевая ценность (содержание в 100 г продукта, средние значения), г	
углеводов, в том числе сахарозы	56,0
жира	44,5
белка	8,5
Энергетическая ценность (калорийность) 100 г продукта	
1375 кДж	328 ккал

<b>3. ВЕЩЕСТВА И ПРОДУКТЫ, ВЫЗЫВАЮЩИЕ АЛЛЕРГИЮ И НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ</b>			
№ п/п	Компонент, вызывающий аллергические реакции	Аллергены, которые используются в качестве ингредиента, носителя, растворителя, переходящей примеси или технологической пищевой добавки да/нет	Возможность контаминации. Если да, пожалуйста, предоставьте информацию о пути воздействия загрязнения и оценке риска попадания определенного количества в продукцию да/нет
1	Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
2	Аспартам и аспартам-ацесульфам соль	Нет	Нет
3	Горчица и продукты её переработки	Нет	Нет
4	Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы	Нет	Нет
5	Злаки, содержащие глютен, а именно: пшеница (в т.ч. спельта, пшеница Хорасан), рожь, ячмень, овёс либо их гибридные штаммы и продукты из них	Нет	Нет
6	Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
7	Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет
8	Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Да	Нет
9	Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
10	Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
11	Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
12	Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Нет
13	Семена кунжута и продукты его переработки	Нет	Нет
14	Соя и продукты её переработки	Нет	Нет
15	Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет

<b>4. Способ производства</b>
Продукт, получаемый частичным удалением воды из нормализованного коровьего молока и консервированием сахаром. Технологические процессы производства: приемка, подготовка и хранение сырья, нормализация составных частей молока, гомогенизация (при необходимости), пастеризация, приготовление сахарного сиропа, сгущение, охлаждение и кристаллизация, упаковывание и маркирование.

## 5. МАРКИРОВКА

В соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011  
"Пищевая продукция в части её маркировки"

Информация для потребителя указана на русском языке и содержит следующие сведения:

Для продукта, расфасованного в потребительскую упаковку:

- наименование продукта;
- массовая доля жира, %;
- наименование и место нахождения (адрес, включая страну) изготовителя. При несовпадении с адресом изготовителя также указывают адрес(а) производств(а) и лицо, уполномоченное изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) на ее территории (при наличии);
- состав;
- масса нетто;
- дата изготовления (годен до);
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- условия хранения после вскрытия упаковки;
- показатели пищевой и энергетической ценности;
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза (ЕАС),
- пиктограммы «бокал-вилка», «петля Мебиуса»;
- документ, в соответствии с которым изготовлен продукт.

Для продукта, расфасованного в транспортную тару:

- наименование продукта;
- массовая доля жира, %;
- наименование и место нахождения (адрес, включая страну) изготовителя. При несовпадении с адресом изготовителя также указывают адрес(а) производств(а) и лицо, уполномоченное изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) на ее территории (при наличии);
- состав;
- масса нетто;
- дата изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- условия хранения после вскрытия упаковки;
- показатели пищевой и энергетической ценности;
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза (ЕАС),
- пиктограммы «бокал-вилка», «петля Мебиуса»;
- документ, в соответствии с которым изготовлен продукт;
- манипуляционные знаки «беречь от влаги», «температурный предел», «беречь от солнечных лучей».

Примечание

При реализации продукции в страны-члены Таможенного союза информация должна быть нанесена на государственном(ых) языке(ах) государства - члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) - члена(ов) Таможенного союза.  
При реализации продукции за пределы Российской Федерации информация должна быть нанесена так же на языке принимающей стороны.



## 6. УПАКОВКА

Упаковочные материалы, индивидуальная и транспортная тара должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности в течение срока годности, при транспортировании и хранении

### Потребительская упаковка

Вид упаковки	Материал	Обозначение в соответствии с ТР ТС 005	Масса нетто, г	Групповая упаковка
Банка металлическая	Жесть консервная электролитического лужения	40 FE	350	Ящик из гофрированного картона
			370	
			380	
			950	
Упаковка дой-пак с колпачком полимерным винтовым	ПЭТ прозрачный Фольга алюминиевая П/этилен прозрачный Полипропелен	90 C/LDPE  5 PP	250	Ящик из гофрированного картона
			270	
			280	
			300	
ПЭТ-бутылка	ПЭТ прозрачный	01 PET	620	Ящик из гофрированного картона, термоусадка
			350	
			500	
			1000	
ПЭТФ-баночка с платинкой	ПЭТ прозрачный Фольга алюминиевая	01 PET 41 ALU	1450	термоусадка
			400	
Ёмкость полимерная с крышкой	Полипропелен	5 PP	330	Ящик из гофрированного картона
			350	
			400	

### Транспортная упаковка

Вид упаковки	Материал	Обозначение в соответствии с ТР ТС 005	Масса нетто, кг	Групповая упаковка
Барабан картонный навивной, пакет-вкладыш	Бумага и картон/белая жесть Полиэтилен высокого давления	83 2 LDPE	28	Транспортный паллет, обёрнутый по всему периметру стрейч-пленкой
			30	
Ящик из гофрированного картона, пакет-вкладыш из комбинированного материала	Гофрированный картон Полиэтилен	20 PAP	25	Транспортный паллет, обёрнутый по всему периметру стрейч-пленкой
Ёмкость полимерная с крышкой, пакет-вкладыш	Полипропелен Полиэтилен	5 PP 2 LDPE	20	Транспортный паллет, обёрнутый по всему периметру стрейч-пленкой
			50	

## 7. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

### 7.1 Транспортирование

условия транспортирования:	Продукт транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующих на транспорте конкретных видов.
	Температура от 0 °С до +10 °С, относительная влажность воздуха: не более 85%, беречь от попадания влаги, беречь от попадания солнечных лучей.

### 7.2 Сроки годности и условия хранения

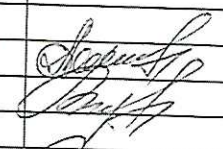
#### Срок годности продукта в потребительской упаковке

Вид упаковки	Срок годности, месяцев	Условия хранения

Банка металлическая	12	Температура от 0 °С до +22 °С, относительная влажность воздуха: не более 85%
Упаковка дой-пак с колпачком полимерным винтовым	12	Температура от 0 °С до +22 °С, относительная влажность воздуха: не более 85%
ПЭТ-бутылка	10	Температура от 0 °С до +22 °С, относительная влажность воздуха: не более 85%
ПЭТФ-баночка с платинкой	10	Температура от 0 °С до +22 °С, относительная влажность воздуха: не более 85%
Ёмкость полимерная с крышкой	10	Температура от 0 °С до +22 °С, относительная влажность воздуха: не более 85%
Другие виды потребительской тары	10	Температура от 0 °С до +22 °С, относительная влажность воздуха: не более 85%
<b>Срок годности продукта в транспортной упаковке</b>		
Барaban картонный навивной, пакет-вкладыш Ящик из гофрированного картона, пакет-вкладыш из комбинированного материала	8	Температура от 0 °С до +10 °С, относительная влажность воздуха: не более 85%
	2	Температура от +10 °С до +20 °С, относительная влажность воздуха: не более 85%

### 8. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Сопроводительная документация	<ul style="list-style-type: none"> <li>- декларация соответствия требованиям ТР ТС</li> <li>- удостоверение качества</li> <li>- ветеринарные сопроводительные документы.</li> </ul>
-------------------------------	---

	Должность	ФИО	Дата		Подпись
			согласования	пересмотра	
Разработано:	Технолог СКС	Широкова И.А.	11.01.2021	12.01.2026 г	
Согласовано:	Нач. лаборатории	Коновалова Е.В.	12.01.2021		
	Технолог	Бирюкова В.И.	12.01.2021		