

ЗАО «Смолевичи Молоко»

СПЕЦИФИКАЦИЯ

08.11.2018 № 07-25/1-10

г. Смолевичи

УТВЕРЖДАЮ

Директор общества

М.Ф.Бузо

08.11.2018

Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% по ТУ BY 800000560.021-2018 РЦ BY 80000560.079-2018

1 Общая информация

1.1 Сыр творожный соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ТУ BY 800000560.021-2018 «Сыры творожные» и изготавливается с соблюдением санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство молочных продуктов», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.11.2012 № 177, «Ветеринарно-санитарных правил для организаций, осуществляющих приемку молока, производство, хранение и реализацию молочных продуктов», утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 21.12.2009 № 82.

2 Характеристики продукта

2.1 Органолептические показатели

Наименование показателя	Содержание характеристики
Внешний вид	Продукт герметично упакован в емкости из полимерного материала, дополнительно укупорен пленкой. Допускаются небольшие неровности и незначительное количество сыворотки на поверхности продукта
Консистенция	Однородная, умеренно плотная, пластичная
Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	От белого до светло-кремового, равномерного по всей массе.
Примечание – В массе продукта и на его поверхности не должно быть посторонних предметов, веществ, включений	

2.2 Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира в сухом веществе, %, не менее	65,0
Массовая доля влаги, %, не более	61,0
Массовая доля белка, %, не менее	6,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	0,8
Кислотность, °Т не более	70-85
Активная кислотность, единиц рН	4,8-5,1
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	от плюс 2 до плюс 6

2.3 Микробиологические показатели

Наименование показателя	Значение
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 0,001 см ³ (г) продукта не допускаются
<i>Staphylococcus aureus</i>	в 0,001 см ³ (г) продукта не допускается
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	в 25 см ³ (г) продукта не допускаются
Листерия <i>L. monocytogenes</i>	в 125 см ³ (г) продукта не допускаются

1.1 Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диоксины, меламин афлотоксин М1 не превышают допустимые уровни, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), санитарными нормами и правилами «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», гигиеническим нормативом «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52.

1.2 Компоненты, употребление которых может вызвать аллергические реакции:

Наименование компонента	Наличие в продукте (да/нет)
1. Арахис, продукты его переработки	нет
2. Аспартам и аспартам-ацесульфата соль;	нет
3. Горчица и продукты ее переработки	нет
4. Диоксид серы и сульфаты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы	нет
5. Злаки содержащие глютен, и продукты их переработки	нет
6. Кунжут и продукты его переработки	нет
7. Люпин и продукты его переработки	нет
8. Моллюски и продукты их переработки	нет
9. Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	да
10. Орехи и продукты их переработки	нет
11. Ракообразные и продукты их переработки	нет
12. Рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды)	нет
13. Сельдерей и продукты его переработки	нет
14. Соя и продукты ее переработки	нет
15. Яйца и продукты их переработки	нет

2 Состав

2.1 Творог, сливки, комплексная пищевая добавка (загуститель: дикрахмаладипат ацетилованный (кукурузный), стабилизаторы: камедь рожкового дерева, гуаровая камедь), соль (содержит антислеживающий агент – ферроцианид калия)

3 Ассортимент

3.1 Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – контейнер 380 г



GTIN-13: 4810904000930

3.2 Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – емкость полимерная 2,2 кг



GTIN-13: 4810904001104

3.3 Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – емкость полимерная 11кг



GTIN-13: 4810904000947

4 Упаковка

4.1 Потребительская упаковка

Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – контейнер 380 г

Контейнер 380 г (из полипропилена для пищевых продуктов)

Размеры:

Ширина: 84 мм

Длина: 112 мм

Высота: 75 мм



Крышка из фольги алюминиевой

Размеры:

Ширина: 83,5 мм

Длина: 112 мм



Крышка/нахлобучка

Размеры:

Ширина: 89,41 мм

Длина: 116,42 мм



Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – емкость полимерная 2,2 кг

Емкость с крышкой JET 23

Цвет: белый



Крышка полимерная

Цвет: белый

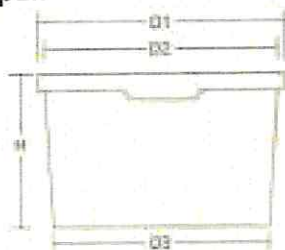
Размеры:

Диаметр: 172 мм

Цвет: белый



Размеры:



Размеры

D1: 175,0 mm

D2: 163,0 mm

D3: 149,0 mm

H:* 131,0 mm

*Высота без крышки

Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – емкость полимерная 11кг

Емкость с крышкой JET 110

Цвет: белый



Крышка полимерная

Цвет: белый

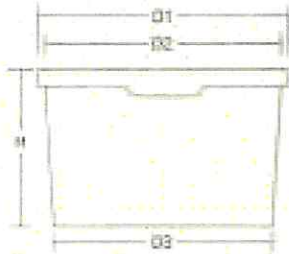
Размеры:

Диаметр: 290 мм

Цвет: белый



Размеры:



Размеры

D1: 294,0 mm

D2: 277,0 mm

D3: 257,0 mm

H*: 222,0 mm

*Высота без крышки

4.2 Транспортная упаковка

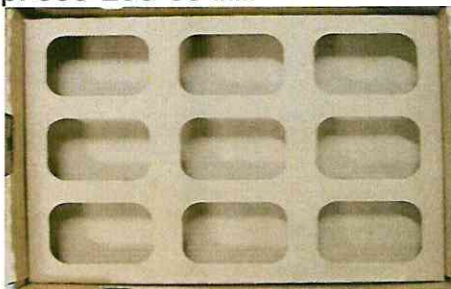
Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – контейнер 380 г

Марка гофрированного картона T23E

Цвет: бурый

Размер: 388*296*85 мм

В каждый гофролоток уложено девять потребительских упаковок



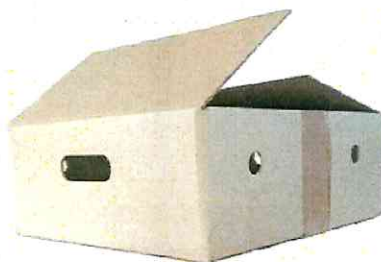
Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – емкость полимерная 2,2 кг

Гофрированный картон марки T25C

Цвет: бурый

Размер 378*378*143 мм

В каждый ящик уложено четыре потребительских упаковки



Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – контейнер 380 г



На деревянном поддоне (1200*800 мм) укладывают на гофропрокладку, в одном ряду восемь гофролотков с продукцией, до десяти рядов, полетуют с защитными уголками из гофрокартона, стрейч-пленкой в 3-4 оборота.

Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – емкость полимерная 2,2 кг



На деревянном поддоне (1200*800 мм) укладывают на гофрпрокладку, одним рядом шесть ящиков с продукцией, до одиннадцати рядов, полетуют стрейч-пленкой в 3-4 оборота

Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – емкость полимерная 11 кг



На деревянном поддоне (1200*800 мм) укладывают на гофрпрокладку, одним рядом одиннадцать ведер с продукцией, до 4 рядов, полетуют стрейч-пленкой в 3-4 оборота

5 Маркировка

5.1 Маркировка потребительской упаковки

5.1.1 Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – контейнер 380 г



5.1.2 Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – емкость полимерная 2,2 кг



5.1.3 Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – емкость полимерная 11 кг



5.2 Маркировка транспортной упаковки

5.2.1 Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – контейнер 380 г

Изготовитель: ЗАО "Смолевичи Молоко" Республика Беларусь, 222201, Минская обл., г. Смолевичи, ул. Социалистическая 54 б. Для контактов: +375(29)7473700; Feedback@servolux.com
Импортер и организация, уполномоченная на принятие претензий на территории Российской Федерации: ООО "Серволюкс Восток", РФ, 129223, г. Москва, пр-т Мира, д. 119, стр.18, офис 317, +7(499)7034210.

СЫР ТВОРОЖНЫЙ "Professional"
массовой долей жира в сухом веществе не менее 65 %

ПАРТИЯ № 1

Масса нетто единицы упаковки **380 г**

Количество упаковочных единиц 9 ШТ

ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ 18.10.2018

ГОДЕН ДО 15.02.2019

номер упаковщика № 18

МАССА НЕТТО **3,42 кг**

ТУ ВУ 800000560.021
РЦ ВУ 800000560.079

ХРАНИТЬ (В ТОМ ЧИСЛЕ ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ УПАКОВКИ) ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 2 °С ДО 6 °С

ЕАС
BY 05-17-04

(02) 0 4810904 00093 0 (11) 181018 (17) 190215 (37) 9 (10) 00001 (21) 1

5.2.2 Сыр творожный «Professional» с массовой долей жира в сухом веществе не менее 65% – емкость полимерная 2,2 кг

Изготовитель: ЗАО "Смолевичи Молоко" Республика Беларусь, 222201, Минская обл., г. Смолевичи, ул. Социалистическая 54 б. Для контактов: тел. +375(29)7473700; www.servolux.by e-mail: Feedback@servolux.com
Импортер и организация, уполномоченная на принятие претензий на территории Российской Федерации: ООО "Серволюкс Восток", Российская Федерация, 129223, г. Москва, пр-т Мира, д. 119, стр. 18, офис 317. Для контактов тел. +7(499)7034210; www.servolux.by

СЫР ТВОРОЖНЫЙ "Professional"
массовой долей жира в сухом веществе не менее 65 %

ПАРТИЯ № 2

Масса нетто единицы упаковки **2,2 кг**

Количество упаковочных единиц 4 ШТ

ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ 03.11.2018

ГОДЕН ДО 03.03.2019

номер упаковщика № 18

МАССА НЕТТО **8,8 кг**

ТУ ВУ 800000560.021
РЦ ВУ 800000560.079

ХРАНИТЬ (В ТОМ ЧИСЛЕ ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ УПАКОВКИ) ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 2 °С ДО 6 °С

ЕАС
BY 05-17-04

(02) 0 4810904 00110 4 (11) 181103 (17) 190303 (37) 4 (10) 00002 (21) 2

Транспортная этикетка наносится на транспортную упаковку с двух совмещенных сторон

6 Срок годности и условия хранения

6.1 Срок годности сыра творожного массовой долей жира в сухом веществе не менее 65 %, упакованного в упаковку полимерную разовую под запайку крышкой из алюминиевой фольги и/или материала многослойного на основе полиэтилентерефталатной пленки с термосвариваемым покрытием — 120 суток и с даты изготовления без нарушения целостности упаковки при температуре хранения от плюс 2 °С до плюс 6 °С

6.2 Срок годности сыра творожного массовой долей жира в сухом веществе не менее 65 %, после нарушения целостности упаковки 72 часа при температуре хранения от плюс 2 °С до плюс 6 °С (в пределах общего срока годности).

7 Пищевая ценность

7.1 Пищевая ценность 100 г продукта (средние значения): белки – 8,0 г; жиры – 26,0 г; углеводы – 3,5 г; энергетическая ценность (калорийность) 1170 кДж (280 ккал)

8 Подтверждение соответствия

8.1 Декларация о соответствии ЕАЭС № ВУ/112 11.01. ТР 033 000 03782,
дата регистрации 23.10.2018

9 Предостережения по употреблению

9.1 Не рекомендуется к употреблению потребителям с повышенной чувствительностью к молочным продуктам (включая лактозу).

РАЗРАБОТАНО:

Начальник отдела стандартизации,
сертификации и систем менеджмента

 Г.В.Буднева

08.11.2018