

** - Партией считается продукт, отправленный на розлив не более, чем с 2-х буферных емкостей (не более 50 тонн) и непрерывном розливе.

2.9 Хранение на складах изготовителя:

Хранение в складских помещениях при температуре от +2°C до +25°C.

3. Крем сливочный «Сливки для взбивания» ультрапастеризованный с массовой долей жира 33,0%

3.1 Информация о Продукции:

Наименование продукции (полное наименование в соответствии с карточкой товара)	Крем сливочный «Сливки для взбивания» ультрапастеризованный с массовой долей жира 33,0%, 1л
Наименование производителя	АО «МИЛКОМ»
Адрес производства	Адрес места нахождения: 426039, Российская Федерация, Удмуртская Республика, г. Ижевск, Воткинское шоссе, 178. Адрес производства: 427964, Российская Федерация, Удмуртская Республика, г. Сарапул, ул. Азина, 181, производственная площадка «Сарапул-молоко».
Нормативно-техническая документация (НТД), на основании которой производится товар:	
- Технический регламент (при наличии)	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ГОСТ (при наличии)	СТО 00437913-001-2014
- СТО / ТУ (при наличии)	-
Состав (по мере убывания ингредиентов)	Сливки нормализованные, комплексная пищевая добавка (загуститель каррагинан, фруктоза)
Содержание ГМО	Отсутствие

3.2 Фото-эталон

Двусторонне согласованный «Фото-эталон» упаковки продукции Крем сливочный «Сливки для взбивания» ультрапастеризованный с массовой долей жира 33%, 1л.

3.3 Органолептические показатели качества:

Наименование показателя, единица измерения	Норма в соответствии с НТД на продукцию	Норма в соответствии с соглашением между Производителем и Заказчиком	Метод контроля
Внешний вид	Однородная непрозрачная жидкость. Допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании.	Однородная непрозрачная жидкость.	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 Визуально и органолептически при температуре воздуха в помещении 20 ± 2 °C при температуре молока 16 ± 2 °C.
Консистенция	Однородная, в меру вязкая. Без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.	Однородная, в меру вязкая. Без осадка, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.	
Вкус и запах	Чистые с выраженным привкусом кипячения.	Чистые с выраженным привкусом кипячения.	ГОСТ 28283-2015

Заказчик:	Производитель:
(подпись, ФИО, дата, МП)	(подпись, ФИО, дата, МП)

Цвет	Белый с/р светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	Белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 Визуально и органолептически при температуре воздуха в помещении 20 ± 2 °С при температуре молока 16 ± 2 °С.
------	--	---	---

3.4 Физико-химические показатели:

Наименование показателя, единица измерения	Норма в соответствии с НТД на продукцию	Норма в соответствии с соглашением между Производителем и Заказчиком	Метод контроля
Массовая доля жира, % не менее	33,0	33,0	ГОСТ 5867-90
Массовая доля белка, % не менее	1,9	1,9	ГОСТ 32255-2013
Титруемая кислотность, °Т, не более	18,0	18,0	ГОСТ Р 54669-2011
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	5,2-8,0	5,2-8,0	ГОСТ Р 54758-2011

3.5 Потребительские свойства:

Наименование показателя	Норма	Методы контроля
Взбиваемость	1. Время взбивания не более 5 мин. 2. Готовый взбитый крем должен иметь гляцевую поверхность, плотную, упругую и эластичную структуру с минимальным количеством крупных воздушных пор. 3. СВ не менее 100%.	Оборудование: - миксер максимальной мощностью 300W; - емкость для взбивания (1 л); - линейка. Емкость и венчик для взбивания должны быть предварительно охлаждены до 4 ± 2 °С; Ингредиенты: - Крем сливочный «Сливки для взбивания» ультрапастеризованный с массовой долей жира 33,0% - 200 мл.; Крем должен быть предварительно термостатирован в течение 24 часов при температуре 4 ± 2 °С. Условия проведения испытания: - измерение высоты сливок, налитых до отметки 200 мл – В2; - взбивание крема на малых оборотах до исчезновения пузырьков воздуха и образования однородной сметанообразной консистенции продукта; - взбивание крема на максимальных оборотах до консистенции, когда он не стекает при переворачивании емкости для взбивания; - фиксация времени взбивания по секундомеру от начала работы миксера и до его окончания; - измерение высоты крема после взбивания – В3;

Заказчик	Производитель
(подпись, ФИО, дата, МП)	(подпись, ФИО, дата, МП)

		- расчет степени взбиваемости (СВ): $CB = (B1 - B2) / B2 * 100\%$
--	--	--

3.6 Жирно-кислотный состав:

Наименование показателя, единица измерения	Норма в соответствии с НТД на продукцию	Норма в соответствии с соглашением между Производителем и Заказчиком	Метод контроля
Масляная	2,0 – 4,2	2,0 – 4,2	ГОСТ 32915-2014
Капроновая	1,5 – 3,0	1,5 – 3,0	
Каприловая	1,0 – 2,0	1,0 – 2,0	
Каприновая	2,0 – 3,5	2,0 – 3,5	
Деценвая	0,2 – 0,4	0,2 – 0,4	
Лауриновая	2,0 – 4,0	2,0 – 4,0	
Миристиновая	8,0 – 13,0	8,0 – 13,0	
Миристолеиновая	0,6 – 1,5	0,6 – 1,5	
Пальмитиновая	22,0 – 33,0	22,0 – 33,0	
Пальмитолеиновая	1,5 – 2,0	1,5 – 2,0	
Стеариновая	9,0 – 13,0	9,0 – 13,0	
Олеиновая	22,0 – 32,0	22,0 – 32,0	
Линолевая	3,0 – 5,5	3,0 – 5,5	
Линоленовая	До 1,5	До 1,5	
Арахиновая	До 0,3	До 0,3	
Бегеновая	До 0,1	До 0,1	
Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира			
Пальмитиновой к лауриновой	5,8 – 14,5	5,8 – 14,5	ГОСТ 32915-2014
Стеариновой к лауриновой	1,9 – 5,9	1,9 – 5,9	
Олеиновой к миристиновой	1,6 – 3,6	1,6 – 3,6	
Линолевой к миристиновой	0,1 – 0,5	0,1 – 0,5	
Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	0,4 – 0,7	0,4 – 0,7	

3.7 Микробиологические показатели:

Наименование показателя, единица измерения	Норма в соответствии с НТД на продукцию	Метод контроля
Изменение КМАФАнМ (после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток), КОЕ/г, не более	10	ГОСТ 32901-2014
Изменение титруемой кислотности (после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток), °Т, не более	2	
После термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток - вздутие упаковки, изменение внешнего вида, изменение вкуса и консистенции	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и др.), отсутствие изменений вкуса и консистенции	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 Визуально и органолептически при температуре воздуха в помещении 20 ± 2 °C при температуре молока 16 ± 2 °C.

3.8 Показатели безопасности:

Наименование показателя, единица измерения	Норма в соответствии с НТД на продукцию	Метод контроля
Заказчик:  (подпись, ФИО, дата, МП)	Производитель:  (подпись, ФИО, дата, МП)	

Токсичные элементы, мг/кг, не более:		
- свинец	0,1	ГОСТ 26932-86
- мышьяк	0,05	ГОСТ 26930-86
- кадмий	0,03	ГОСТ 26933-86
- ртуть	0,005	ГОСТ 26927-86
Микотоксины:		
- Афлатоксин М1	0,005	ГОСТ 30711-2001
Антибиотики, мг/кг:		
- левомицетин	Не допускается (менее 0,0003)	МУК 4.1.1912-04
- тетрациклиновая группа	Не допускается (менее 0,01)	МУК 4.1.2158-07
- стрептомицин	Не допускается (менее 0,2)	ГОСТ Р 52842-2007
- пенициллин	Не допускается (менее 0,004)	МУК 4.1.2158-07
Пестициды, мг/кг, не более:		
- гексахлорциклопексан (α,β,γ-изомеры)	1,25 (в пересчете на жир)	ГОСТ 23452-2015
- ДДТ и его метаболиты	1,0 (в пересчете на жир)	
Диоксины, мг/кг, не более *	0,000003	Методики, утвержденные в определенном порядке
Меламин, мг/кг *	Не допускается (менее 1,0)	
Радионуклиды, Бк/кг, не более:		
- цезий-137	100	ГОСТ 32161-2013
- стронций-90	25	ГОСТ 32163-2013

* - определяются в случае обоснованного предположения о возможном наличии их в сырье.

3.9 Упаковка:

Требования к упакованному продукту в:	Tetra Brik Aseptic	
Масса нетто:	1000 г (+5/-15) г, в том числе среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке (1000 г) в соответствии с ГОСТ 8.579-2019.	
Материал упаковки:	Материалы упаковочные комбинированные на основе картона и алюминиевой фольги, ламинированные полиэтиленом, укупорочное средство – полипропилен, горлышко впаивается на упаковочный материал – гранулят- полиэтилен в гранулах низкой плотности.	
Показатели	Норма	Методы контроля
Внешний вид упаковки	Упаковка должна быть герметична сформирована по биговочным линиям, без замятий, царапин, складок. Внешний вид упаковки должен соответствовать фото-образцу готовой продукции (п.7.2 Приложения №2)	Визуально
Сварной шов	Швы запаиваются аппликаторной лентой. Сварной шов должен быть сплошным и обеспечивать герметичность упаковки.	Визуально
Качество крепления колпачка дозатора	Не допускается некачественно сформированное горлышко и кольцо, недовернутая крышка. Не допускается смещение и непрочность крышки.	Визуально
Наличие даты выработки и окончания срока годности	Дата производства (число, месяц, год – формат ДД.ММ.ГГ), время розлива, годен до (число, месяц, год – формат ДД.ММ.ГГ): указаны на верхней части упаковки. день/месяц/год должны быть четкими (читаемыми) и соответствовать дате выработки и сроку годности и сохраняться в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.	Визуально
Герметичность упаковки	выдерживает испытания	Электролитический тест, Чернильный тест
Групповая упаковка (транспортная):	Гофроящик, размер, м: 0,230*0,297*0,217	
Укладка на поддон:	Количество единичных упаковок: 12 Количество групповых упаковок: 52 Количество рядов групповых упаковок в высоту: 4	

Заказчик:	Производитель:
(подпись, ФИО, дата, МП)	(подпись, ФИО, дата, МП)

Обязательная информация для потребителя	Короба укладываются на поддон и герметично упаковываются стрейчпленкой, в том числе сверху для сохранности качества и безопасности продукта при транспортировании и хранении. - Крем сливочный «Сливки для взбивания» ультрапастеризованный с массовой долей жира 33,0%; - Состав: сливки нормализованные, комплексная пищевая добавка (загуститель каррагинан, фруктоза); - Пищевая ценность 100 г продукта (средние значения): жир – 33,0 г, белок – 1,9 г, углеводы – 3,5 г. Энергетическая ценность (калорийность) 100 г продукта – 1313 кДж (319 ккал); - Масса нетто: 1000 г; - Дата производства (число, месяц, год), время розлива, годен до (число, месяц, год): указаны на верхней части упаковки; - Изготовитель: АО «МИЛКОМ». Адрес места нахождения: 426039, Российская Федерация, Удмуртская Республика, г. Ижевск, Воткинское шоссе, 178. Адрес производства: 427964, Российская Федерация, Удмуртская Республика, г. Сарапул, ул. Азина, 181, производственная площадка «Сарапул-молоко»; - Хранить при температуре от +2 °С до +25 °С; - Вскрытую упаковку хранить в холодильнике при температуре (4±2) °С не более 3-х суток в пределах срока годности; - Для получения максимально возможного объема, перед взбиванием продукт необходимо охладить до температуры (4±2)°С и выдержать при данной температуре не менее суток; - СТО 00437913-001-2014; - Штрих-код (EAN 13). EAC (не менее 5*5мм)   C/PAP - упаковка  HDPE - крышка
Маркировка транспортной упаковки	- Крем сливочный «Сливки для взбивания» ультрапастеризованный с массовой долей жира 33,0%; - СТО 00437913-001-2014; - Изготовитель: АО «МИЛКОМ». Адрес места нахождения: 426039, Российская Федерация, Удмуртская Республика, г. Ижевск, Воткинское шоссе, 178. Адрес производства: 427964, Российская Федерация, Удмуртская Республика, г. Сарапул, ул. Азина, 181, производственная площадка «Сарапул-молоко»; - Масса нетто потребительской упаковки 1000 г; - В групповой упаковке 12 единиц продукции; - Масса нетто групповой упаковки 12 кг; - Масса брутто групповой упаковки 12,6 кг; - Хранить при температуре от +2°С до +25°С; - Срок годности – 120 суток; - Дата производства (число, месяц, год); - Номер партии**; - Штрих-код (EAN 14).     EAC  PAP 

** - Партией считается продукт, отправленный на розлив не более, чем с 2-х буферных емкостей (не более 50 тонн) и непрерывном розливе.

3.10 Хранение на складах изготовителя:

Хранение в складских помещениях при температуре от +2°С до +25°С.

4. Сопроводительные документы, обязательные при поставке:

4.1 При первой поставке до окончания срока действия и/или внесения изменений:

- документ, установленный законодательством и подтверждающий безопасность (декларация соответствия), заверенный держателем подлинника;

Заказчик: _____ (подпись, ФИО, дата, МП)	Производитель: _____ (подпись, ФИО, дата, МП)
---	--