



## Спецификация на крем «Беллария» на растительных маслах для взбивания с мдж 27%

Крем на растительных маслах выпускается в соответствии со следующими документами: СТО 43093437-002-2015, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 029/2011.

**Производство:** ООО «КОНДИ», Россия, г. Екатеринбург.

**Область применения:** Продукт предназначен для производства других пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности, в сети общественного питания и для непосредственного употребления в пищу, в частности для оформления и наполнения тортов, пирожных, напитков, мороженого и других десертов.

**Органолептические и физико-химические показатели:**

Отбор проб и подготовка их к испытаниям - ГОСТ 30004.2

**Органолептические показатели:**

Определение органолептических показателей - ГОСТ 30004.2

Наименование показателя	Содержание характеристики
Внешний вид и консистенция	Однородная эмульсия, в меру вязкая, без сбившихся комочков жира.
Цвет	Белый или светло-кремовый равномерный по всей массе.
Вкус и запах	Чистые, без запаха или с запахом, обусловленным внесенными добавками (сливочно-ванильный). Без посторонних привкуса и запаха.

**Физико-химические показатели:**

Наименование показателя	Значение показателя	НД	Фактические значения для данного вида крема
Массовая доля жира, % не менее	27,0*	ГОСТ 5867	Не менее 27
Массовая доля влаги, % не более	64,8	ГОСТ 3626	57,2±1,5
Массовая доля общего сахара в пересчете на сахарозу, % не менее	8,0	ГОСТ 3628.	13,2±0,2
pH	5,0 - 7,0	ГОСТ 26781	5,8±0,8

- допустимое отклонение ± 0,5 %

Крем УВТ-обработан, не содержит в своем составе консервантов. При вскрытии упаковки нарушается стерильность, продукт подвергается микробиологической обсемененности. РЕКОМЕНДУЕМ: вносить консерванты в готовые крема, для использования их в кондитерских изделиях со сроком годности более 2 суток.

**Продукт соответствует требованиям по микробиологическим показателям**

Определение микробиологических показателей производится по ГОСТ 9225, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.12.

Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб - ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов – ГОСТ 26670.

Показатели	Норма показателя в соответствии с ФЗ №90	Фактические микробиологические показатели после УВТ обработки
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	< 10
Масса продукта (г), в которой не допускается	БГКП (колиформы)	отсутствует
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	отсутствует
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50	< 10
Плесени, КОЕ/г, не более	50	< 10

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов, перекисное число в кремах не должны превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте на масложировую продукцию, приведенных в таблице

Определение токсичных элементов по следующим НД:

- подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929;

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;

- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;

- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;

- ртути - по ГОСТ 26927, МУ 5178-90 «Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции.»

- Определение пестицидов – по МУ 3151-84 «Методические указания по избирательному определению хлорорганических пестицидов в биологических средах»; МУ 4362-87 «Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы»; МУ 6129-91 «Методические указания по групповой идентификации хлорорганических пестицидов и их метаболитов в биоматериале, продуктах питания и объектах окружающей среды методом абсорбционной жидкостной хроматографии»

- Определение микотоксинов - по ГОСТ 30711.

- Определение радионуклидов – по МУК 2.6.1.1194-03 «Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания»

Наименование вещества (элемента)	Допустимый уровень его содержания, не более	
Токсичные элементы	Свинец	0,1 мг/кг
	Мышьяк	0,1 мг/кг
	Кадмий	0,05 мг/кг
	Ртуть	0,05 мг/кг
	Никель	0,7 мг/кг
Микотоксины	Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005 мг/кг



Пестициды	Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ – изомеры)	0,05 мг/кг
	ДДТ и его метаболиты	0,1 мг/кг
Радионуклиды	Цезий - 137	60 Бк\кг
	Стронций – 90	80 Бк\кг
Показатели окислительной порчи	Перекисное число	10 ммоль активного кислорода/кг

**Состав:** вода, заменитель масла какао (рафинированное дезодорированное растительное масло, эмульгатор соевый лецитин), сахар, глюкоза, молочный белок, стабилизатор Е 466, эмульгаторы: Е460(i), Е472b, Е472e, влагоудерживающие агенты: Е420, регуляторы кислотности: Е 339(ii), соль поваренная пищевая, ароматизатор «Сливочная ваниль».

**Пищевая ценность в 100 г продукта:** жир - 27 г; белок – 1 г; углеводы – 14 г; энергетическая ценность – 1260кДж/300 ккал

**Способ использования:** Продукт готов к использованию после взбивания. Взбивать в течение 3-5 минут, предварительно охладив в течение не менее 12 часов до температуры +4 - +8<sup>0</sup>С. Рекомендуемая температура крема при взбивании - +5<sup>0</sup>С. Готовый крем можно хранить в закрытой таре при температуре +5<sup>0</sup>С (в холодильной камере), готовые кондитерские изделия могут подвергаться заморозке.

#### Правила транспортирования и хранения

- Продукт транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта при соблюдении условий хранения.
- Продукты хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях.
- Хранить при температуре +2 - +20<sup>0</sup>С. Не допускать резких перепадов температур.
- Срок годности продукта – 9 месяцев.
- Рекомендовано после вскрытия упаковки хранить в таре производителя при температуре +5<sup>0</sup>С (в холодильной камере) не более 5 суток.

Директор ООО «Конди»

Технолог ООО «Конди»



Г.С. Сапожников

Е.С. Картавченко