


АО «Лактис»	<b>Спецификация</b> <b>на сыр творожный сливочный с массовой</b> <b>долей жира в пересчете на сухое вещество не</b> <b>менее 60% т.м. «Чудское озеро»</b>		Утверждаю
Страница 1/3			Директор по качеству Медведева У.Ю. <i>У.Ю. Медведева</i> 2019 г.

### 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

Сыр творожный сливочный предназначен для непосредственного употребления в пищу и приготовления сладких кремов, суши и роллов, салатов, соусов и сэндвичей.

Потребительская упаковка	Продукт упакован в ведра с крышкой из полимерных материалов.
Условия хранения	Хранить при температуре от +2 до +6°C
Срок годности	90 суток
Способ хранения	На поддонах
Масса нетто	1000 г

### 3. Характеристики качества и безопасности продукта

Показатели	Характеристика	НД	Методика контроля
<b>3.1 Органолептические показатели</b>			
Цвет	От белого до светло-кремового, равномерный по всей массе.	ТУ 9225-060-00441187-15	визуально
Консистенция и внешний вид	Мягкая, нежная, пластичная, мажущаяся, однородная по всей массе сыра, допускается незначительная мучнистость. Продукт упакован герметично. Допускается наличие незначительного количества сыворотки на поверхности продукта.		
Запах, вкус	Чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.		ГОСТ 28283-2015
<b>3.2 Физико-химические показатели</b>			
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, не менее, %	60,0	ТУ 9225-060-00441187-15	ГОСТ Р 55063-2012
Массовая доля влаги, не более, %	70		ГОСТ Р 55063-2012
Кислотность, °Т, не более	120		ГОСТ Р 54669-2011

АО «Лактис»	<b>Спецификация</b>		
Страница 2/3	<b>на сыр творожный сливочный с массовой долей жира в пересчете на сухое вещество не менее 60% т.м. «Чудское озеро»</b>		

рН	4,4 – 5,0		ГОСТ Р 53359-2009
Массовая доля соли, не более, %	0,8		ГОСТ Р 55063-2012

### 3.3 Микробиологические нормативы безопасности

БГКП	Не допускаются в 0,1 г	ТР ТС 033/2013	ГОСТ 32901-2014
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не допускаются в 25 г		ГОСТ 31659-2012
Плесени и дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	50 в сумме		ГОСТ ISO 21527-2013
Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	50		ГОСТ 33566-2015
Listeria monocytogenes	Не допускаются в 125 г (в пяти образцах по 25 г каждый)		ГОСТ 32031-2012

### 3.4 Гигиенические показатели безопасности

#### 3.4.1 Токсичные элементы

Свинец, мг/кг, не более	0,3	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	ГОСТ 26932-86
Мышьяк, мг/кг, не более	0,2		ГОСТ 26930-86
Кадмий, мг/кг, не более	0,1		ГОСТ 26933-86
Ртуть, мг/кг, не более	0,02		ГОСТ 26927-86

#### 3.4.2 Микотоксины

Афлатоксин М <sub>1</sub> , мг/кг, не более	0,0005	ТР ТС 021/2011	ГОСТ 30711-2001
---	--------	----------------	-----------------

#### 3.4.3 Пестициды

Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) в пересчете на жир, мг/кг	1,25	ТР ТС 021/2011	ГОСТ 23452-2015
ДДТ и его метаболиты в пересчете на жир, не более	1,0		

#### 3.4.4 Радионуклиды

Цезий-137, Бк/кг, не более	100	ТР ТС 021/2011	ГОСТ 32161-2013
Стронций-90, Бк/кг, не более	25		ГОСТ 32163-2013

### 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



АО «Лактис»	<b>Спецификация</b> <b>на сыр творожный сливочный с массовой долей жира в пересчете на сухое вещество не менее 60% т.м. «Чудское озеро»</b>
Страница 3/3	

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	нет	нет
Моллюски и продукты их переработки	нет	нет
Аспартам и аспартам — ацесульфамат соль	нет	нет
<b>3.6 Содержание генетически модифицированных соединений: - не содержит</b>		

#### 4. Информация на упаковке:

4.1	<b>Наименование продукта согласно утвержденным документам</b>	Сыр творожный сливочный с массовой долей жира в пересчете на сухое вещество не менее 60%
4.2	<b>Масса нетто</b>	1000 г
4.3	<b>Состав</b>	Творог (сливки пастеризованные, бактериальная закваска молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат микробиального происхождения), загустители (Е1422, гуаровая камедь, камедь рожкового дерева), соль поваренная пищевая, сахар.
4.4	<b>Пищевая ценность (содержание в 100г продукта)</b>	Жиры – 26,0 г, белки – 6,0 г, углеводы - 3,0 г, соль – 0,6 г
4.5	<b>Энергетическая ценность (калорийность)</b>	1115 кДж / 270 ккал
4.6	<b>Условия хранения</b>	Хранить при температуре (4±2)°С до и после вскрытия упаковки
4.7	<b>Дата изготовления/срок годности</b>	Дата изготовления (число, месяц, год), годен до (число, месяц, год), номер партии см. на боковой стороне упаковки
4.8	<b>Информация о подтверждении соответствия</b>	
4.9	<b>НТД</b>	ТУ 9225-060-0044187-15
5	<b>5.1 Изготовитель и адрес изготовителя</b>	Изготовитель: АО «Лактис», Россия, 173016, г.Великий Новгород, проспект Александра Корсунова, дом 12Б
	<b>5.2 Заказчик и адрес заказчика</b>	Изготовлено по заказу и под контролем ООО «ТОРГОВАЯ ГРУППА СОЮЗ», Россия, 180004, г.Псков, ул.Железнодорожная, д.43, тел.+7(495)3691127