


АО «Лужский молочный комбинат»	Спецификация №054 Сметанный продукт термизированный с массовой долей жира 20%	Утверждаю Заместитель генерального директора по качеству Кудряшова Т.А. « 22 » ноября 20 22 г
Страница 1/3		

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

Сметанный продукт (далее по тексту – продукт) – продукт с содержанием жира не менее 20%, для непосредственного употребления в пищу. Используется аналогично сметане. Подавать к блинам, оладьям, сырникам, вареникам, пельменям, горячим и холодным блюдам, супам.

Потребительская упаковка	Продукт упакован в ведра из полимерных материалов с герметичной запайкой пленкой и крышкой «нахлобучкой». Масса нетто: 1 кг или 3,3 кг.
Условия хранения	Хранить в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C до и после вскрытия упаковки.
Срок годности	Не более 4 мес.
Способ хранения	На поддонах в коробах
Масса нетто	1 кг или 3,3 кг

3. Характеристики качества и безопасности продукта

Показатели	Характеристика
3.1 Органолептические показатели по ТУ 10.51.56-005-05283416-2022	
Цвет	Белый, равномерный по всей массе
Консистенция и внешний вид	Однородная в меру густая масса. Допускается незначительный отстой сыворотки.
Запах, вкус	Чистые, кисломолочные. Без посторонних привкусов и запахов.
3.2 Физико-химические показатели по ТУ 10.51.56-005-05283416-2022	
Массовая доля жира, % не менее	20,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,3
Активная кислотность, рН, не менее	4,1
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	От +2 до +6
3.3 Микробиологические нормативы безопасности ТР ТС 033/2013	
БГКП (колиформы)	Не допускаются в 1 см ³ (г)
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не допускаются в 25 см ³ (г)
Стафилококки <i>S. aureus</i>	Не допускаются в 1 см ³ (г)
Листерии <i>L. monocytogenes</i>	Не допускаются в 25 см ³ (г)
Плесени, КОЕ/см ³ , не более	50
Дрожжи, КОЕ/см ³ , не более	50
3.4 Гигиенические показатели безопасности ТР ТС 021/2011	
3.4.1 Токсичные элементы	
Свинец, мг/кг, не более	0,1
Мышьяк, мг/кг, не более	0,05
Кадмий, мг/кг, не более	0,03
Ртуть, мг/кг, не более	0,005
3.4.2 Микотоксины	
Афлатоксин М ₁ , мг/кг, не более	0,005

Спецификация №054
Сметанный продукт термизированный
с массовой долей жира 20%

3.4.3 Пестициды

Гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры) в пересчете на жир, мг/кг, не более	0,05
--	------

ДДТ и его метаболиты в пересчете на жир, не более	0,05
---	------

3.4.4 Радионуклиды

Цезий-137, Бк/кг, не более	100
----------------------------	-----

Стронций-90, Бк/кг, не более	25
------------------------------	----

3.4.5. Антибиотики по ТР ТС 033/2013

Левомецетин (хлорамфеникол), мг/кг (л), не более	Не допускается (<0,0003)
--	--------------------------

Тетрациклиновая группа, мг/кг (л), не более	Не допускается (<0,01)
---	------------------------

Стрептомицин, мг/кг (л), не более	Не допускается (<0,2)
-----------------------------------	-----------------------

Пенициллин, мг/кг (л), не более	Не допускается (<0,004)
---------------------------------	-------------------------

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
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 переработки	нет	нет
Моллюски и продукты их переработки	нет	нет
Аспартам и аспартам — ацесульфамат соль	нет	нет

3.6 Содержание генетически модифицированных соединений: - не содержит**4. Информация на упаковке:**

4.1	Наименование продукта согласно утвержденным документам	Сметанный продукт термизированный с массовой долей жира 20%
4.2	Масса нетто	1,0 кг или 3,3 кг
4.3	Состав	Сливки, комплексная пищевая добавка (загустители (крахмал, пектины), декстроза), бактериальная закваска молочнокислых микроорганизмов.
4.4	Пищевая ценность 100г продукта (средние значения)	Жиры – 20,0 г, белки – 2,8 г, углеводы – 5,7 г
4.5	Энергетическая ценность (калорийность)	885 кДж / 214 ккал

Спецификация №054
Сметанный продукт термизированный
с массовой долей жира 20%

4.6	Условия хранения	Продукт хранить в холодильнике при температуре от +2°С до +6°С до и после вскрытия упаковки.
4.7	Дата изготовления/срок годности	Дата изготовления (число, месяц, год), годен до (число, месяц, год), номер партии: см. на упаковке
4.8	Информация о подтверждении соответствия	EAC
4.9	НД	ТУ 10.51.56-005-05283416-2022
4.11	Рекомендации потребителю по применению	Использовать аналогично сметане. Для непосредственного употребления в пищу. Подавать к блинам, оладьям, сырникам, вареникам, пельменям, горячим и холодным блюдам, супам.
5	5.1 Изготовитель и адрес изготовителя	Изготовитель: АО «Лужский молочный комбинат» Адрес изготовителя: Россия, 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, д.10. Тел +7(81372) 2-84-32
	5.2 Заказчик и адрес заказчика	Изготовлено по заказу и под контролем ООО «ТОРГОВАЯ ГРУППА СОЮЗ», Россия, 180004, г.Псков, ул.Железнодорожная, д.43, тел.+7(495)3691127

Разработал инженер – технолог  Лоханская И.В.