

Спецификация
ПРОДУКТ ЖИРОВОЙ ТВОРОЖНЫЙ
С массовой долей жира 23%
«ДОМАШНИЙ» № 9

Изготовитель: ООО «СОСНОВСКОЕ»

Юридический адрес: 620146 Российская Федерация, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Громова, д. 30, квартира 305

Адрес производства: 620043, Российская Федерация, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Краснокамская, д. 108

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-РУ.РА02.В.83791/21

Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.42.10-003-04254967-2021 «Продукты жировые. Технические условия»

Продукт произведен в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза:

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- 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»
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

Состав продукта: молоко сухое обезжиренное, заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот, антиокислитель концентрат смеси токоферолов), стабилизаторы: модифицированные крахмалы Е1414, пищевые растительные волокна, регулятор кислотности – цитрат натрия Е331, уплотнитель – хлористый кальций, консервант – сорбат калия, закваска, молокосвёртывающий фермент животного происхождения.

Сфера применения:

- Непосредственное употребление продукта в пищу
- В качестве основы-полуфабриката на предприятиях молочной промышленности при изготовлении глазированных сырков, творожных масс, кремов, десертов, плавленых сыров
- В качестве основы-полуфабриката для приготовления творожных начинок, кремов при изготовлении хлебобулочных изделий и мучных, кондитерских изделий

Упаковка, маркировка, хранение:

Полимерная тара, гофрокороб вместимостью от 0,5 - 10 кг с полиэтиленовым пакетом вкладышем, разрешенные федеральным органом исполнительной власти. Маркировка согласно ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

Содержание аллергенов в составе: Не содержит аллергенов

Содержание генетически модифицированных соединений: Не содержит ГМО

Хранить при температуре: 4±2°С

Срок годности продукта: 21 сутки.

Показатели качества и безопасности:

Органолептические показатели

Наименование показателя	Содержание характеристики
Вкус и запах	Вкус и запах чистые, с привкусом и запахом вевденных жиров. Допускаются недостаточно выраженный вкус свойственный для творога. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Консистенция при температуре (12 ± 2) °С	Однородная, пластичная, плотная, поверхность на разрезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо выраженная: крупинчатая, мучнистая, рыхлая, мягкая. При внесении пищевкусовых компонентов обусловлена внесенными компонентами.
Цвет	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе или обусловленный внесенными компонентами

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %	От 20 до 60
Массовая доля влаги, %:	От 40 до 80
Температура плавления жира, выделенного из продукта, °С	25-38
Кислотность продукта, °К, не более	3,5
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из продукта, по методу ЯМР, %, при 20 °С	17-28
Массовая доля транс-изомеров от содержания жира в продукте, %, не более	2,0
Массовая доля сахарозы, % (для продукции с вкусовыми компонентами)	От 5,0 до 25,0
Массовая доля хлористого натрия, %, (для продукции с вкусовыми компонентами)	Не более 3,0
Массовая доля вкусовых компонентов, %, (для продукции с вкусовыми компонентами)	В соответствии с рецептурой
Массовая доля белка, %, не менее	1,0

Микробиологические показатели

Наименование	Объем (масса) продукта (г), в которой не допускаются		Плесени (П), Дрожжи (Д) КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы	
Продукты жировые, продукты жировые с добавками	0,01	25	Д – 500 П – 50

Содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов, радионуклидов продукция должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 (приложение № 3 и 4) и ТР ТС 024/2011 (приложение №1)

Наименование показателя		Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы	Свинец	0,1	-
	Мышьяк	0,1	-
	Кадмий	0,05	-
	Ртуть	0,05	-
	Железо	1,5	
	Медь	0,1	
	Никель	0,7	В продуктах содержащих гидрогенизированные жиры
Пестициды	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,05	-
	ДДТ и его метаболиты	0,1	-
Показатели окислительной порчи: - перекисное число, мэкв/кг, не более		10,0	-
Диоксины		0,00000075	-
Микотоксины	Афлатоксин В ₁	0,005	В жировой составляющей продукта
Радионуклиды	Удельная активность Цезия 137 - 60 Бк/кг		
	Удельная активность Стронция-90 - 80 Бк/кг		

УТВЕРЖДАЮ _____ Директор Зильберов И.Г.