

ООО «ВМЖК»	Спецификация – Масло Сливочное крестьянское 82,5% ГОСТ 32261-2013	ГП-СП-011
		Версия: 01
		Страница: 1 из 3

Наименование:	Масло сливочное крестьянское с массовой долей жира 82,5 %.
Описание	Представляет собой эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира 82,5%, обладающий пластичной, легко мажущейся консистенцией.
Состав:	пастеризованные сливки из коровьего молока
Назначение:	предназначаются для непосредственного употребления в пищу, использования в кулинарии, в общественном питании, для диетического питания, хлебопекарной, кондитерской, пищевого концентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности.
Нормативный документ:	ГОСТ 32261-2013
Упаковка:	Картонный короб с мешками-вкладышами из полимерных материалов или пергамент.
Срок годности с даты изготовления:	35 суток при температуре плюс (3±2) °С , 15 месяцев при температуре от минус (16±2) °С и относительной влажности воздуха не более 90%

Обязательная информация на упаковке:	Название: Масло сливочное крестьянское с массовой долей жирности 82,5%
	Масса нетто смотри на упаковке
	Условия хранения: 35 суток при температуре плюс (3±2) °С вкл., 15 месяцев при температуре от минус (16±2) °С вкл. и относительной влажности воздуха не более 90%
	Номер партии
	Обозначение нормативного документа – ГОСТ 32261-2013
	Сорт высший
	Дата изготовления смотри на упаковке
	Пищевая ценность: жир – 82,5 г, белок – 0,6 г, углеводы – 0,8 Энергетическая ценность 100 г продукта: 748ккал / 3132 кДж.
	Состав: пастеризованные сливки из коровьего молока.
	Единый знак (ЕАС)
	Наименование и адрес изготовителя

Характеристики качества и безопасности продукта:

ООО «ВМЖК»	Спецификация – Масло Сливочное крестьянское 82,5% ГОСТ 32261-2013	ГП-СП-011
		Версия: 01
		Страница: 2 из 3

Показатель	Характеристика	НД	Методика контроля
Органолептические показатели, физико-химические показатели			
Внешний вид и консистенция	Консистенция при (12±2) °С Пластичная, однородная, плотная Поверхность среза блестящая или слабо блестящая, сухая на вид	ГОСТ 32261-2013	-
Цвет	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе	ГОСТ 32261-2013	-
Вкус и запах	Сладко-сливочный вкус и запах.	ГОСТ 32261-2013	-
Физико – химические показатели			
Массовая доля жира, не менее %	82,5	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р55361-2012
Массовая доля влаги, не более %	16	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р55361-2012
Кислотность молочной плазмы не более, °Т	26	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р55361-2012
Допустимые уровни токсичных элементов и показатели безопасности			
Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:			
- свинец	0,1	ГОСТ Р51301-99	
- мышьяк	0,01	ГОСТ 26930-86	
- кадмий	0,03	ГОСТ Р 51301-99	
- ртуть	0,003	МУ 5178-90	
Пестициды, мг/кг не более (в пересчете на жир)			
Гексахлорциклогексан (ГХЦГ)	1,25	ГОСТ 32261-2013	МУ 3151-84, МУ 4362-87
ДДТ и его метаболиты	1,0	ГОСТ 32261-2013	МУ 3151-84, МУ 4362-87
Радионуклиды:			
Цезий-137, Бк/л(кг), не	200	СанПиН	МУК 2.6.1.1194-03

ООО «ВМЖК»	Спецификация – Масло Сливочное крестьянское 82,5% ГОСТ 32261-2013	ГП-СП-011
		Версия: 01
		Страница: 3 из 3

более		2.3.2.1078-01	
Стронций-90, Бк/л(кг), не более	60		МУК 2.6.1.1194-03
Микробиологические показатели			
КМАФАнМ КОЕ/см ³ , не более	5*10 ⁵		ГОСТ 32901-2014
БГКП (колиформы) в 0,001г	Не допускаются		ГОСТ 32901-2014
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	Не допускаются		ГОСТ 31659-2012
Staphylococcus aureus в 0,1г продукта	Не допускаются	ТР ТС 033/2013 ТР ТС 021/2011	ГОСТ 30347-97
Наличие инородных предметов			
Биологического происхождения	Не допускается		
Физического происхождения	Не допускается		

Внесение изменений:

Ни Поставщик, ни Заказчик не имеет права в одностороннем порядке вносить изменения в данную спецификацию, одобренную и утвержденную по принятой схеме, а также изменять способы доставки без согласования с ООО «ВМЖК».

	Ф.И.О	Должность	Дата	Подпись
Разработал	Хохлова Н.С.	Главный технолог	01.06.2021г	
Утвердил	Сбитнев А.С.	Генеральный директор	01.06.2021	

