

Спецификация

Описание продукта

Название: Маргарин для песочного теста, м.д.ж 82 %

Группа: Маргарины твердые

Ключевые физико-химические показатели продукта (по ГОСТ, ТУ, ТР ТС, собственные требования): ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 024 «Технический регламент на масложировую продукцию», ГОСТ 32188-2013

Консистенция	Имеет пластичную плотную консистенцию и сохраняет свою форму при температуре (20 ± 2) °С. Консистенция пластичная, плотная, однородная; при введении пищевкусовых добавок допускается мажущаяся. Поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид; при введении пищевкусовых добавок допускается матовая
Запах	Вкус и запах чистые, с привкусом и запахом введенных пищевкусовых и ароматических добавок в соответствии с ТД на маргарин конкретного наименования. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе или обусловленный введенными добавками, в соответствии с НД или ТД на маргарин конкретного наименования
Массовая доля жира, % не менее	82
Массовая доля влаги, % не более	16
Кислотность продукта, °К, не более	3,5
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	25-38

Перекисное число, мэкв/кг, не более	10,0
Массовая доля трансизомеров от содержания жира в продукте, %, не более	2

Гигиенические требования безопасности (по ГОСТ, ТР ТС, ТУ, собственные требования):

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 024 «Технический регламент на масложировую продукцию», ГОСТ 32188-2013

Параметры	Ед. измерения	Допустимые уровни,
Кадмий, не более	мг/кг	0,05
Свинец, не более	мг/кг	0,1
Мышьяк, не более	мг/кг	0,1
Ртуть, не более	мг/кг	0,05
Медь, не более	мг/кг	0,1
Железо, не более	мг/кг	1,5
Микотоксины		
Афлатоксин В1	мг/кг	0,005
Пестициды		
Гексахлорциклогексан (α,ρ,Υ)	мг/кг	0,05
ДДТ и его метаболиты	мг/кг	0,1
Радионуклиды		
Цезий - 137	Бк/кг	60
Стронций-90	Бк/кг	80
Микробиологические показатели		
Количество мезофильных аэробных и	КОЕ/г, не более	

факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ),		
БГКП (колиформы)	Масса продукта,	0,01
<i>S. aureus</i>	г, в которой не	-
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	допускаются:	25
Плесневые грибы	КОЕ/г, не более	50
Дрожжи	КОЕ/г, не более	5102

Описание упаковки

Упаковка	<p>Твердые маргарины фасуют в виде брусков массой нетто от 10 до 1000 г, завернутых в пергамент по ГОСТ 1341, кашированную фольгу или другие упаковочные материалы, разрешенные уполномоченным органом для упаковывания жировых продуктов;</p> <p>в виде брусков или пластин массой нетто от 1000 до 5000 г, завернутых в пергамент по ГОСТ 1341 или другие упаковочные материалы, разрешенные уполномоченным органом для упаковывания жировых продуктов;</p> <p>в виде брусков или пластин, уложенных в блок массой нетто от 5000 до 25000 г, завернутый в пергамент по ГОСТ 1341 или другие упаковочные материалы, разрешенные уполномоченным органом для упаковывания жировых продуктов;</p> <p>в виде брусков или пластин, уложенных в блок массой нетто от 5000 до 25000 г без предварительной упаковки;</p> <p>в виде блока массой нетто от 10000 до 25000 г, обернутого в пергамент по ГОСТ 1341 или другие упаковочные материалы, разрешенные уполномоченным органом для упаковывания жировых продуктов.</p> <p>Фасованные маргарины упаковывают в:</p> <p>ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, N 1 (для местной реализации), N 7;</p> <p>ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, N 52-1;</p>
----------	--

	<p>ящики из фанеры по ГОСТ 10131, N 67</p> <p>Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, соответствующих требованиям нормативных и технических документов и разрешенных уполномоченным органом, а также обеспечивающих сохранность продукции при транспортировании и хранении.</p>
Вес фасовки	От 5 кг до 25 кг

Описание транспортировки товара/ хранения

Условия транспортировки товара	<p>Маргарин транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями, а также требованиями правил перевозок грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.</p> <p>Допускается при транспортировании для местной реализации использовать автотранспорт без специального оборудования для охлаждения.</p> <p>Допускается для местной реализации транспортирование маргарина в открытых транспортных средствах по согласованию с потребителем</p>
	с обязательным укрытием ящиков (бочек) брезентом или другими материалами.
Условия хранения и срок годности	<p>Для маргарина упакованного в блоки:</p> <p>режим I: температура воздуха - минус 20 до 0 °С - 300 суток, относительная влажность воздуха - не более 90 %; режим II: температура воздуха - от 0 до плюс 15 °С - 180 суток, относительная влажность воздуха - не более 90 %;</p>
Ожидаемое использование	
В промпереработку, в кулинарии	
Ожидаемое неправильное использование	
Нет	
Специальные сведения (ограничения в использовании)	
Может содержать следы молочного белка	