

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Молоко цельное сгущенное с сахаром

Сертификат анализа:

Показатель	Результат
Вкус и запах	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока. Допускается наличие лёгкого кормового привкуса.
Внешний вид и консистенция	Однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара (лактозы). Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении.
Цвет	Равномерный по всей массе. Белый с кремовым оттенком.
Массовая доля влаги, %, не более	26,5
Массовая доля сахарозы, %	От 43,5 до 45,5
Массовая доля сухого молочного остатка %, не менее	28,5
Массовая доля жира, %, не менее	8,5
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0
Кислотность, °Т(% молочной кислоты), не более	48 (0,432)
Вязкость, Па/с	От 3 до 15
Группа чистоты, не ниже	1
Допускаемые размеры кристаллов молочного сахара, мкм, не более	15
Свинец	0,3
Мышьяк	0,15
Кадмий	0,1
Ртуть	0,015
Олово	200
Микотоксин (афлотоксин М1)	0,0005
Пестициды:	
Гексахлорциклогексан (α,β,γ - изомеры)	1,25 (в пересчете на жир)
ДДТ и его метаболиты	1,0 (в пересчете на жир)
Антибиотики:	
Левомецитин (хлорамфеникол)	Менее 0,0003
Тетрациклиновая группа	Менее 0,01
Стрептомицин	Менее 0,2
Пенициллин	Менее 0,004
Радионуклиды: цезий – 137 стронций - 90	300 100
Количество мезофильных аэробных факультативных анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) в потребительской таре, КОН/г, не более	$2,0 \times 10^4$
Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) в транспортной таре, КОЕ/г, не более	$4,0 \times 10^4$
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	Не допускаются
Пищевая и энергетическая ценность продукта:	
Энергетическая ценность, не менее	1382кДж/329 ккал
Жиры, г, не менее	8,5
Белки, г, не менее	7,2
Углеводы, г, не менее	56,0 (в том числе сахарозы не менее 43,5)

Срок годности при условиях хранения:

Для продукта в герметичной потребительской упаковке -18 месяцев при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не выше 85%; 12 месяцев при температуре (23± 2)°C и относительной влажности воздуха не выше 85% (жестебанка, упаковка многослойная из полимерных материалов типа «дой-пак»).

Для продукта в полиэтиленовой бутылке при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не выше 85% - 6 месяцев.

Для продукта в негерметичной транспортной таре - 8 месяцев при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не выше 85%. (транспортная тара)

Допускается хранение готового продукта на предприятии- изготовителе при температуре от 0°C до +20°C не более одного месяца.

Условия транспортировки: в соответствии с правилами по перевозке скоропортящихся грузов

Упаковка: продукт упаковывают в потребительскую тару - металлические балки 370г,380г, 3800г; дой-пак - 270г, п/эт бутылка- 1250г; 0,540г ; БКН (барабаны картонно-навивные)- 35кг, бочки-55кг.