

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ GRANDPRO BUTTER

Традиционное
Массовая доля жира 82,5%

СПЕЦИФИКАЦИЯ № МС_004 НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ

Выпускается в соответствии с ГОСТ 32261-2013.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Предназначен для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и в других отраслях пищевой промышленности.

СОСТАВ

Пастеризованные сливки.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):
жиры — **82,5 г**, белки — **0,6 г**, углеводы — **0,8 г**.
Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта: **3132 кДж/748 ккал**.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

| Показатели | Норма | Методы контроля |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Вкус и запах | Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов | ГОСТ 32261 |
| Внешний вид | Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги | ГОСТ 32261 |
| Цвет | От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе | ГОСТ 32261 |
| Массовая доля жира, %, не менее | 82,5 | ГОСТ 5867 |
| Массовая доля влаги, %, не более | 16,0 | ГОСТ Р 55361 |
| Титруемая кислотность молочной плазмы, °Т, не более | 26,0 | ГОСТ Р 55361 |
| Кислотность жировой фазы, °К, не более | 4,0 | ГОСТ Р 55361 |
| Термоустойчивость | 0,7–1,0 | ГОСТ 32261 |

СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

При относительной влажности воздуха не более 90% и температуре хранения **от плюс 1 °С до плюс 5°С: не более 10 суток**

При относительной влажности воздуха от 80% до 90% и температуре хранения **от минус 14°С до минус 18°С: не более 15 месяцев**

При относительной влажности воздуха не ниже 60% и температуре хранения **не выше минус 25°С: не более 24 месяцев**

УПАКОВКА

Гофрокороб с внутренним слоем пергамента
Масса нетто **5 кг**.

СООТВЕТСТВИЕ НД (включая показатели безопасности)

ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции;
ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки;
ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств;
ТР ТС 033/2013 Технический регламент о безопасности молока и молочной продукции.