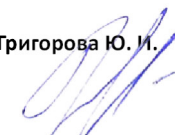



Качественная спецификация	
<b>Общая информация</b>	
Наименование:	<b>Маргарин для слоёного теста марки МТС «Экослайс» 1903-41 с массовой долей жира 82%, 2кг х 5шт</b>
Состав:	Масла растительные рафинированные дезодорированные, вода, ароматизатор натуральный
Описание:	Маргарин смешанного типа, произведенный на основе растительных масел и их модификаций, в том числе методом высокотехнологичного фракционирования. Является пищевой продукцией
Область применения:	Предназначается для слоения при производстве дрожжевого и бездрожжевого теста, в том числе замороженных полуфабрикатов
Изготовитель:	Общество с ограниченной ответственностью "Пищевые Ингредиенты", Российская Федерация, 353535, Краснодарский край, Темрюкский м.р-н, Таманское с.п., Волна п., Морской порт Тамань тер., дом № 1, этаж 3, помещ. 3
	Общество с ограниченной ответственностью "Евдаково", Российская Федерация, 396510, Воронежская обл, Каменский р-н, Каменка пгт, Мира ул, дом № 30
Поставщик:	<b>Общество с ограниченной ответственностью "Координирующий распределительный центр "ЭФКО-Каскад"</b>

Органолептические и физико-химические показатели				
№ п/п	Наименование показателей	Методика определения	Единица измерения	Значение показателя
1	Цвет	ГОСТ 32189-2013		белый или белый с желтоватым оттенком
2	Запах и вкус	ГОСТ 32189-2013		вкус и запах чистые, молочные или молочнокислые со сливочным оттенком или сливочные. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
3	Консистенция при (20±2) °С	ГОСТ 32189-2013		пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая, слабоблестящая или матовая, сухая на вид
4	Массовая доля жира	ГОСТ 32189-2013	%	не менее 82
5	Массовая доля влаги и летучих веществ	ГОСТ 32189-2013, ГОСТ 11812-2022	%	не более 18
6	Кислотность маргарина	ГОСТ 32189-2013	Град. Кеттсторфера	не более 3,5
7	Массовая доля соли	ГОСТ 32189-2013	%	отсутствует
8	Температура плавления жира, выделенного из маргарина	ГОСТ 32189-2013	°С	41-44
9	Содержание трансизомеров жирных кислот	ГОСТ 31754-2012	%	не более 2
10	Содержание глицидиловых эфиров жирных кислот, в пересчете на глицидол	ГОСТ ISO 18363-3-2020	мг/кг	не более 1
11	Содержание насыщенных жирных кислот	ГОСТ 31663-2012	%	не более 60
12	Массовая доля твёрдых триглицеридов (содержание твердого жира) при 10 °С	ГОСТ 31757-2012	%	55-61
13	Массовая доля твёрдых триглицеридов (содержание твердого жира) при 20 °С	ГОСТ 31757-2012	%	39-44
14	Массовая доля твёрдых триглицеридов (содержание твердого жира) при 30 °С	ГОСТ 31757-2012	%	21-25
15	Массовая доля твёрдых триглицеридов (содержание твердого жира) при 35 °С	ГОСТ 31757-2012	%	15-20

Микробиологические показатели				
№ п/п	Наименование показателей	Методика определения	Единица измерения	Значение показателя
1	БГКП (колиформные)	ГОСТ 31747-2012	г	не допускается в 0,01
2	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	г	не допускаются в 25
3	Дрожжи	ГОСТ 10444.12-2013	КОЕ/г	не более 500
4	Плесени	ГОСТ 10444.12-2013	КОЕ/г	не более 50

Показатели безопасности				
№ п/п	Наименование показателей	Методика определения	Единица измерения	Значение показателя
Пестициды, не более:				

1	Гексахлорциклогексан	ГОСТ 32122-2013, МУ 1875-78	мг/кг	не более 0,05
2	ДДТ и его метаболиты	ГОСТ 32122-2013, МУ 1875-78	мг/кг	не более 0,1
Токсичные элементы, не более:				
1	Кадмий	ГОСТ 33824-2016, ГОСТ 30178-96	мг/кг	не более 0,05
2	Мышьяк	ГОСТ 26930-86	мг/кг	не более 0,1
3	Ртуть	ГОСТ 26927-86, ГОСТ 34427-2018	мг/кг	не более 0,05
4	Свинец	ГОСТ 33824-2016, ГОСТ 30178-96	мг/кг	не более 0,1
5	Медь	ГОСТ 30178-96, ГОСТ 33824-2016	мг/кг	не более 0,1
6	Железо	ГОСТ 26928-86, ГОСТ 30178-96	мг/кг	не более 1,5
7	Никель	МУ 08-47/188, МУ 01-19/47-2011	мг/кг	не более 0,7
Радионуклиды, не более:				
1	Стронций-90	МУК 2.6.1.1194-2003, ГОСТ 32163-2013	Бк/кг	не более 80
2	Цезий-137	МУК 2.6.1.1194-2003, ГОСТ 32161-2013	Бк/кг	не более 60
Микотоксины, не более:				
1	Афлатоксин В1	ГОСТ 30711-2001	мг/кг	не более 0,005
<b>Пищевая ценность 100 г продукта:</b>				
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
		-	82	-
Энергетическая ценность 100 г продукта (калорийность):			3030 кДж/740 ккал	
<b>Дополнительные сведения:</b>				
Специальная информация по обращению и использованию		Рекомендуемая температура использования маргарина - 14-18 °С		
Сведения о ГМО		Не содержит генетически модифицированных организмов и ингредиентов, которые были получены из генетически модифицированных организмов		
Сведения об аллергенах		Не содержит аллергенов		
Происхождение сырья и его компонентов		Не содержит в своем составе жиров и других ингредиентов животного происхождения		
<b>Продукция изготовлена в соответствии с нормативно-технической документацией:</b>				
ГОСТ 32188-2013				
<b>Продукция соответствует требованиям Технических регламентов:</b>				
ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"				
ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"				
ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию"				
ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"				
<b>Упаковка:</b>				
завернут в полимерную пленку и упакован в короб из гофрокартона. Масса нетто 10 кг. Номер партии и дата выработки продукта указаны на коробе				
<b>Условия хранения и сроки годности:</b>				
при температуре от минус 20 °С до 0 °С включительно - 24 месяца, от 0 °С до плюс10 °С включительно - 20 месяцев, от плюс 10 °С до плюс 20 °С включительно - 12 месяцев. Хранить при относительной влажности воздуха не более 75 %.				
<b>Директор по маргариновой продукции масложирового дивизиона</b>		 		
Дата:		22.03.2024		
<b>КОММЕРЧЕСКАЯ ТАЙНА</b>				
Общество с ограниченной ответственностью «Координирующий распределительный центр «ЭФКО-Каскад» 309850, Белгородская область, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 4, тел.: +7(47234)77-100, моб. тел.: +7(980)32-77-100, e-mail: food@efko.ru, www.efko-ingredients.ru, www.efko.ru				