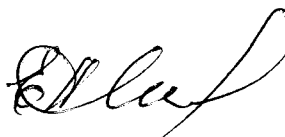


Спецификация
на молоко цельное сгущенное вареное с сахаром массовой долей жира 8,5%
«Егорка» в мешках из пленки-ламината, массой нетто 5 кг

Перечень вопросов по исходной информации	Содержание	
1. Наименование поставщика	ОАО «Рогачевский молочноконсервный комбинат»	
2. Наименование вида сырья и материалов	Молоко цельное сгущенное вареное с сахаром, м.д.ж.8,5% «Егорка»	
3. Происхождение (страна и фирма-изготовитель)	РБ, ОАО «Рогачевский МКК»	
4. Состав	Молоко нормализованное, сахар-песок(сахароза), вспомогательное средство: ферментный препарат микробного происхождения – лактаза.	
5. Основные характеристики сырья	Наименование показателя	Характеристика
	Внешний вид	Однородная масса.
	Консистенция	Однородная, пластичная, от вязкой до пастообразной. Допускается мучнистая и (или) крупитчатая консистенция, характеризующаяся наличием слегка ошутимых на вкус комочков продукта. Для молока сгущенного в мешках из многослойной полимерной пленки-ламината допускается незначительное расслоение продукта при хранении и транспортировании.
	Вкус и запах	Сладкий с карамельным привкусом. Для молока сгущенного с ароматом – сладкий с ароматом, свойственным применяемому ароматизатору.
	Цвет	От светло- до темно-коричневого, равномерный по всей массе. Для молока сгущенного в мешках из многослойной полимерной пленки-ламината допускается в местах неплотного прилегания упаковки более светлый цвет продукта.
	Физико-химические показатели (контролируемые согласно ТУ РБ 100098867.153 на продукт) - массовая доля влаги - не более 30,5%; - массовая доля жира - не менее 8,5%; - массовая доля сахарозы – от 43,5% до 46,0% - массовая доля белка в сухом молочном остатке – не менее 34%. - массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка – не менее 15%.	
6. Показатели безопасности	Наименование показателя	Норма
	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1 г продукта	Не допускаются
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускаются
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г продукта, не более	2,0·10 ⁴
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, радионуклиды и др. (согласно ТР ТС, СанПин, ГН) Согласно ТР ТС №033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»		
7. Способ производства	Сгущение молочно-сахарной смеси в вакуум-выпарных установках с последующей термической обработкой в автоклавах.	

8. Упаковка и маркировка	<u>Потребительская</u> (вид упаковки, масса нетто, внешний вид). Пакет из полимерной пленки-ламината 5,0 кг
	<u>Транспортная</u> (вид упаковки, масса нетто, внешний вид). Гофрокороба по 4 шт (5,0кг)
9. Срок годности и условия хранения	8 месяцев, при температуре хранения от 0 °С до плюс 10 °С и относительной влажности не выше 85%,
10. Рекомендации по применению	Согласно рецептуры.

Главный технолог
ОАО «Рогачевский МКК»



Е.А.Иванова