

100 м
Всех

Спецификация

Масло сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 82,5%,
ГОСТ 32261-2013

Органолептические показатели:

Наименование показателя	Содержание характеристики
Вкус и запах	Выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, слабо-блестящая или слегка матовая.
Цвет	От светло-желтого, однородный по всей массе

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %	82,5
Массовая доля влаги, %	16
Титруемая кислотность плазмы, °Т	Не более 26,0
Кислотность жировой фазы, °К	Не более 4,0

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Значение
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	$1 \cdot 10^5$
Масса продукта, г, в которой не выделены: БГКП (колиформы) S.aureus Патогенные, в том числе сальмонеллы L.monocytogenes	0,01 0,1 25 25

Показатели безопасности:

Наименование вещества	Значение, мг/кг
Токсичные элементы	
Свинец	0,1
Мышьяк	0,1
Кадмий	0,03
Ртуть	0,03
Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ ¹ и его метаболиты	0,2 0,2

Упаковка. Сливочное масло, фасованное монолитом уложено в ящики из гофрированного картона. Гофроящик внутри выстлан пергаментом.

Хранение. Срок годности Сливочного масла: 9 мес при t минус $(6\pm 3)^{\circ}\text{C}$, 15 мес при t минус $(16\pm 2)^{\circ}\text{C}$, 24 мес при t не выше -25°C