



ПРОДУКТ - ЖИР СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ МАРКИ VO150 FOODLINE

Изготовлено: ТУ10.42.10-016-88863163-2026

1. По органолептическим показателям жир должен соответствовать требованиям:

Наименование показателя	Значение показателя
Вкус	Чистый, свойственный обезличенному исходному сырью. Не допускаются посторонние и прогорклые привкусы.
Запах	Чистый, свойственный обезличенному исходному сырью. Не допускаются посторонние запахи.
Цвет при температуре 18 °С	Однородный по всей массе, желтый различных оттенков.
Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии
Консистенция при температуре 18 °С	Однородная, жидкая, текучая по всей массе, без осадка и посторонних включений.

2. По физико-химическим показателям жир должен соответствовать требованиям:

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля общего жира, %, не менее	98,0
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,5
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,6
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более	
- при выпуске с предприятия	2,0
- на конец срока годности	10,0
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % от содержания жира, не более	2,0
Число омыления, мг КОН/г	175-200
Массовая доля насыщенных жирных кислот,% от общей суммы жирных кислот, не более	12,0

3. Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, микотоксинов и радионуклидов в жире не должно превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011 (приложение 3, инд.7; приложение 4):

Наименование показателя		Допустимые уровни
Токсичные элементы, мг/кг, не более	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,05
	Ртуть	0,05
Пестициды, мг/кг, не более	ГХЦГ (α, β, γ- изомеры)	0,05
	ДДТ и его метаболиты	0,1
Микотоксины, мг/кг, не более	Афлатоксин В ₁	0,005
Глицидиловые эфиры жирных кислот, в пересчете на глицидол, мг/кг, не более		1,0
Радионуклиды, Бк/кг(л), не более	Цезий-137	60
	Стронций-90	80

4. По микробиологическим показателям жир должен соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 024/2011 (приложение 2), ТР ТС 021/2011(приложение 1)

Наименование показателя	Допустимые уровни
БГКП (колиформы), не допускаются в массе, г	0,001
Дрожжи, КОЕ/г, не более	$1 \cdot 10^3$
Плесени, КОЕ/г, не более	$1 \cdot 10^2$
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе, г	25

140200 Московская обл., г. Воскресенск, ул. Благодатная д.25 стр.1

тел: 8 (925) 772-52-80; почта: naviter2008@yandex.ru

сайт: www.navitergroup.ru