ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА		
1	Страна происхождения	Республика Беларусь
2	Нормативная документация	ТУ BY 590355804.014-2018, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012
3	Целевое использование	Предназначен для реализации и использования в пищевой промышленности.
4	Метод производства	Вырабатывается из пастеризованной молочной сыворотки с последующей термической обработкой, сгущением, добавлением пальмового масла, гомогенизацией и сушкой на распылительной сушильной установке.
5	Состав	Сыворотка молочная концентрированная, масло пальмовое, регулятор кислотности гидроксид натрия (Е524), эмульгатор (Е474), регулятор кислотности (Е339(i)), антиокислитель/эмульгатор лецитин рапсовый (Е322).
6	Усредненное расчетное значение энергетической ценности в 100г продукта, ккал/кДж	470/1980
7	Углеводы, % из которых лактоза, %	57 57
8	Жиры, % из которых насыщенные жирные кислоты, %	25 13
9	Белки, %	5,0
10	Рекомендации по восстановлению	Для восстановления сухого порошка необходимо к 12,5г концентрата небольшими порциями при постоянном перемешивании добавить 87,5мл воды с температурой 45±2 °С.
11	Рекомендации по определению термостабильности продукта	После восстановления продукта согласно п.10 его необходимо поместить на электрическую плитку нагревая до кипения при периодическом помешивании. ВНИМАНИЕ! По достижению температуры 80^{0}С не оставляйте продукт без внимания на включенной плитке, при закипании он вспенивается, что может привести к проливу через верх стакана.
ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА		
1. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
12	Внешний вид и консистенция	Однородный мелкий сухой порошок. Допускаются комочки, легко рассыпающиеся при механическом воздействии.
13	Цвет	Бежевый, однородный по всей массе.
14	Вкус и запах	Чистый, со слабо выраженным ароматом вводимых ингредиентов.
15	Внешний вид и консистенция восстановленного продукта	Однородная жидкость белого цвета, без посторонних включений, без расслойки на фракции.

1. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ			
	Наименование показателя	**Метод контроля**	**Значение**
16	Внешний вид и консистенция восстановленного продукта после кипячения	Однородная жидкость белого цвета, без посторонних включений, в том числе коагулированного белка.	
2. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ			
17	Массовая доля жира, %	ГОСТ 29247	25±1,0
18	Массовая доля влаги, %	ГОСТ 29246	не более 4,0
19	Массовая доля общего белка, %	ГОСТ 23327	не менее 3,3
20	Массовая доля золы, %	ГОСТ 15113.8	не более 6,0
21	Массовая доля лактозы, %	ГОСТ 29248	не менее 50,0
22	Кислотность, °Т	ГОСТ 30305.3	не более 20,0
23	Индекс растворимости, см³ сырого осадка	ГОСТ 30305.4	не более 1,0
24	Насыпная плотность, г/см3	ГОСТ Р 51462	0,61-0,63

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ			
1. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ			
25	КМАФАнМ, КОЕ/г	ГОСТ 32901	не более 1×10^5
26	БГКП (колиформы)	ГОСТ 32901	не допускается в 0,1 г
27	Дрожжи, КОЕ/г	ГОСТ 33566	не более 50
28	Плесни, КОЕ/г	ГОСТ 33566	не более 100
29	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ГОСТ 31659	не допускается в 25 г
30	L. monocytogenes	ГОСТ 32031	Не допускается в 25 г
31	S. aureus	ГОСТ 30347	Не допускается в 1 г
2. ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ			
32	Свинец, мг/кг	ГОСТ 30178	не более 0,1
33	Мышьяк, мг/кг	ГОСТ 26930	не более 0,05
34	Кадмий, мг/кг	ГОСТ 30178	не более 0,03
35	Ртуть, мг/кг	ГОСТ 34427	не более 0,005
3. ПЕСТИЦИДЫ			
36	ГХЦГ(α-, β-, γ- изомеры)	ГОСТ 23452	не более 1,25
37	ДДТ и его метаболиты	ГОСТ 23452	не более 1,0

4. МИКОТОКСИНЫ			
Наименование показателя		**Метод контроля**	**Значение**
38	Афлатоксин M_1 , мг/кг	ГОСТ 30711	не более 0,0005
5. МЕЛАМИН			
39	Меламин, мг/кг	МВИ.МН 3287-2009 МУК 4.1.2420-08	не допускается (менее 1,0)
6. АНТИБИОТИКИ			
40	Левомицетин, мг/кг,	МВИ.МН 2436	не допускается (менее 0,01)
41	Тетрациклиновая группа, мг/кг	ГОСТ 31694 МВИ.МН 3951-2015	не допускается (менее 0,01)
42	Стрептомицин, мг/кг	МВИ.МН 2642	не допускается (менее 0,2)
43	Пенициллин, мг/кг	МВИ.МН 5336	не допускается (менее 0,004)
7. РАДИОНУКЛИДЫ			
44	Цезий-137, Бк/кг	ГОСТ 32161	не более 60
45	Стронций-90, Бк/кг	ГОСТ 32163	не более 80
8. ГМО (генетически модифицированные источники растительного происхождения)			
46	Промотор 35S	ГОСТ ИСО 21569	Не допускается
47	Промотор FMV		Не допускается
48	Терминатор NOS		Не допускается

9. АЛЛЕРГЕНЫ		
Наименование аллергена		**Присутствие в продукте**
49	Злаки содержащие глютен и продукты их переработки	НЕТ
50	Ракообразные и продукты их переработки	НЕТ
51	Яйца и продукты их переработки	НЕТ
52	Рыба и продукты ее переработки	НЕТ
53	Арахис и продукты его переработки	НЕТ
54	Соевые бобы и продукты их переработки	НЕТ
55	Молоко и продукты его переработки (содержащие лактозу)	ДА
56	Орехи и продукты их переработки	НЕТ
57	Сельдерей и продукты его переработки	НЕТ
58	Горчица и продукты ее переработки	НЕТ
59	Семена кунжута и продукты их переработки	НЕТ
Наименование аллергена		Присутствие в продукте

60	Диоксид серы и сульфиты более 10 мг/кг или 10 мг/л (обозначается как SO2)	НЕТ
61	Моллюски и продукты их переработки	НЕТ
62	Люпин и продукты его переработки	НЕТ

УПАКОВКА, УСЛОВИЯ И СРОК ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКА

	Параметр	Требования
63	Упаковка	Упаковочные материалы соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011 и ТНПА в соответствии с которыми они изготовлены. Упаковка: - мешки бумажные непропитанные 4- и 5-слойные с мешками-вкладышами из полиэтилена массой нетто 25 кг.
64	Маркировка	Соответствует требованиям ТР ТС 022/2011
65	Срок и условия хранения	24 месяца при температуре от 0^0С до плюс 25^0С и относительной влажности воздуха не более 85%.
66	Транспортировка	Соответствует требованиям Статьи 17 ТР ТС 021/2011. При температуре от минус 25^0С до плюс 25^0С и относительной влажности воздуха не более 85%.
67	Документы, подтверждающие качество и безопасность	Декларация о соответствии ЕАЭС ; Удостоверение качества и безопасности партии продукции; Протокол испытаний сторонней аккредитованной лаборатории по показателям безопасности.