

Міністэрства сельскай гаспадаркі
і харчавання Рэспублікі Беларусь
Камітэт па сельскай гаспадарцы
і харчаванню
Гродзенскага аблвыканкама

**Адкрытае акцыянернае таварыства
«Лідскі малочна-кансервавы камбінат»**

вул. Энгельса, 116, 231300 г. Ліда Гродзенскай вобл.,
Прыёмная: тэл./факс 52-33-56
Р/рах. 3012280020015 у РКЦ №15 філіяла ААТ «Белаграпрамбанк» - ,
Гродзенскае Абласное Упраўленне у г. Лідзе
МФО152101457 УНН 500016587 ОКПО 004182834000
E-mail: mkk@mail.lida.by



Міністэрства сельскаго хазяйства
і прадовольства Рэспублікі Беларусь
Комитет по сельскому хозяйству
и продовольствию
Гродненского облисполкома

**Открытое акционерное общество
«Лидский молочно-консервный
комбинат»**

ул. Энгельса, 116, 231300 г. Лида, Гродненской обл.,
Приемная: тел./факс 52-33-56
Р/счет 3012280020015 в РКЦ №15 филиала ОАО «Белагропромбанк»-
Гродненское областное управление, в г. Лиде МФО152101457
УНН 500016587 ОКПО 004182834000
E-mail: mkk@mail.lida.by

О поставках продукции

ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат» является одним из лидирующих предприятий по производству молочных продуктов в Республике Беларусь.

Продажа молочной продукции осуществляется оптом и в розницу. Основными покупателями выступают предприятия пищевой промышленности (мясокомбинаты, кондитерские и хлебобулочные фабрики), производители сельскохозяйственных кормов, заведения общественного питания и др.

Приоритетной целью в развитии и совершенствовании производства на ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат» является выпуск безопасной, высококачественной продукции, отвечающей законодательным и потребительским требованиям и позволяющим занимать лидирующее положение, как на внутреннем, так и на внешних рынках сбыта. На предприятии внедрена система менеджмента качества и безопасности производства сухого молока СТБ ISO 9001, система менеджмента качества НАССР, система менеджмента безопасности пищевых продуктов питания FSSC 22000 версия 6.0.

Предлагаем к поставке:

- масло сладкосливочное несоленое с массовой долей жира 82,5% код ТНВЭД 0405101900 по цене 4,9\$ за 1 кг;
- масло сладкосливочное несоленое с м.д.ж. 82% фасованное в алюминиевую кашированную фольгу 180 г код ТНВЭД 0405101900 по цене 1,18\$ за шт.;
- масло сладкосливочное несоленое с м.д.ж. 74% фасованное в алюминиевую кашированную фольгу 180 г код ТНВЭД 0405101900 по цене 1,09\$ за шт.;
- масло сладкосливочное «Крестьянское» несоленое с м.д.ж. 72,5% фасованное в алюминиевую кашированную фольгу 180 г код ТНВЭД 0405101900 по цене 1,07\$ за шт.

Наши контакты:

Телефон: 80154548523

Мобильный телефон +375293535349(Viber/WhatsApp/Telegram) – специалист по ВЭД,
Анжела.

Электронная почта: milida_ved@mail.lida.by, milida_ved@milida.org.

Адрес: 231300, Гродненская область, г. Лида, ул. Энгельса, 116.

Условия сотрудничества:

Форма оплаты: 100 % предоплата.

Условия поставки: FCA согласно ИНКОТЕРМС 2010. Минимальный объем заказа 20000кг.
С более подробной информацией можете ознакомиться в прикрепленном файле.

Надеемся на дальнейшее взаимовыгодное сотрудничество!

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 82,5 %

СТБ 1890-2017 «Масло из коровьего молока. Общие технические условия».

Изготавливается из коровьего молока и предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и для промышленной переработки на пищевые цели.

Органолептические показатели:

- Внешний вид и консистенция: плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабоблестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги; консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабокрошающаяся;
- Вкус и запах: выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов;
- Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный по всей массе.

Упаковка: ящики из картона с мешками-вкладышами из полимерных материалов.

Условия хранения и сроки годности: при относительной влажности воздуха не более 90 % и температуре от минус 13 °C до минус 18 °C – 15 месяцев.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 Г ПРОДУКТА:

жиры – 82,5 г.;
белки – 0,5 г.;
углеводы – 0,8 г.
Энергетическая ценность
(калорийность) –
750 ккал (3070 кДж).

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля влаги, % не более - 15,8
Массовая доля жира, % не менее - 82,5
Титруемая кислотность молочной плазмы °Т - не более 18,0
Термоустойчивость сливочного масла - от 0,7 до 1,0
Кислотность жировой фазы масла - не более 2,5 °К.

При производстве масла сладкосливочного пищевой краситель каротин не применяется.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более - 1×10^5
Масса продукта, г, в которой не допускаются: БГКП (колиформы) - 0,01
Staphylococcus aureus - 0,1
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы - 25
Listeria monocytogenes - 25
Плесневые грибы, КОЕ/г, не более и Дрожжи, КОЕ/г, не более - 100 в сумме

Код ТН ВЭД 0405101900

Форма оплаты: 100 % предоплата.

Условия поставки: FCA согласно ИНКОТЕРМС 2010. Возможности загрузки продукции: для 20-футового контейнера вместимостью 15 тонн – 750 ящиков по 20 кг, для 40-футового контейнера вместимостью 25 тонн – 1250 ящиков по 25 кг (без поддонов).

MiLida

МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 74 %



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 Г ПРОДУКТА:

жиры – 74 г.;

Энергетическая ценность

(калорийность) – 670 ккал (2770 кДж).

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля влаги, % не более - 23,5

Массовая доля жира, % не менее - 74

Титруемая кислотность молочной плазмы °Т - не более 26,0

Термоустойчивость сливочного масла – от 0,7 до 1,0

Кислотность жировой фазы масла - не более 2,5 °К.

МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ «КРЕСТЬЯНСКОЕ» С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 72.5 %



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 Г ПРОДУКТА:

жиры – 72,5 г.;

Энергетическая ценность

(калорийность) – 660 ккал (2720 кДж).

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля влаги, % не более - 25,0

Массовая доля жира, % не менее – 72,5

Титруемая кислотность молочной плазмы °Т - не более 26,0

Термоустойчивость сливочного масла – от 0,7 до 1,0

Кислотность жировой фазы масла - не более 2,5 °К.



СТБ 1890-2017 «Масло из коровьего молока.
Общие технические условия».

Сливочное масло вырабатывается методом сбивания пастеризованных сливок, полученных путём сепарирования коровьего молока, в маслоизготовителях непрерывного действия и предназначенное для реализации, непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и для промышленной переработки на пищевые цели.

Органолептические показатели:

- Внешний вид и консистенция: плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабоблестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги; консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабокрошающаяся;
- Вкус и запах: выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов;
- Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный по всей массе.

Упаковка: кашированная фольга.

Условия хранения и сроки годности: при относительной влажности воздуха не более 90 % и температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – 120 суток.

Количество в тарном месте: 25/45 шт.



**МАСЛО СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЁНОЕ
С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 82 %**

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 Г ПРОДУКТА:

жиры – 82 г;

Энергетическая ценность

(калорийность) – 740 ккал (3060 кДж).

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Массовая доля влаги, % не более - 16,5

Массовая доля жира, % не менее - 82

Титруемая кислотность молочной
плазмы °Т - не более 26,0

Термостойчивость сливочного
масла – от 0,7 до 1,0

Кислотность жировой фазы масла - не более 2,5 °К.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более - 1×10^5

Масса продукта, г, в которой не
допускаются: БГКП (колиформы) - 0,01

Staphylococcus aureus - 0,1

Патогенные микроорганизмы,
в т. ч. сальмонеллы - 25

Listeria monocytogenes - 25

Плесневые грибы, КОЕ/г, не более и Дрожжи,
КОЕ/г, не более - 100 в сумме

Спецификация

масло сладкосливочное несоленое с массовой долей жира 82,5%

Масло сладкосливочное несоленое с массовой долей жира 82,5% изготавливается из коровьего молока и предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и для промышленной переработки на пищевые цели.

Масло сладкосливочное несоленое с массовой долей жира 82,5% соответствует требованиям СТБ 1890-2017 «Масло из коровьего молока. Общие технические условия» и изготавливается по типовой технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил и норм производства молока и молочных продуктов.

Состав: сливки пастеризованные.

Масло по физико-химическим показателям должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование продукта	Наименование и норма показателя		
	Массовая доля, %		Титруемая кислотность молочной плазмы, °Т
	Жиры, не менее	Влаги, не более	
Масло сладкосливочное несоленое с м.д.ж. 82,5%	82,5	15,8	Не более 18,0

Термостойкость сливочного масла должна быть от 0,7 до 1,0.

Кислотность жировой фазы масла должна быть не более 2,5°К.

При производстве масла сладкосливочного пищевой краситель каротин не применяется.

Масло по органолептическим показателям должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика масла сладкосливочного несоленого с м.д.ж. 82,5%
Вкус и запах	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабоблестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги; консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабкрошающаяся
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный по всей массе

Органолептические показатели масла, а также его упаковку и маркировку оценивают по 20-балльной шкале в соответствии с требованиями, указанными в таблице.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика масла
Вкус и запах	10
Консистенция и внешний вид	5
Цвет	2
Упаковка и маркировка	3
Итого:	20

Масло по микробиологическим показателям должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя		Норма для масла сладкосливочного с массовой долей жира 82,5%
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1x10 ⁵
Масса продукта, г, в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,01
	Staphylococcus aureus	0,1
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	25
	Listeria monocytogenes	25
Плесени, КОЕ/г, не более		100 в сумме
Дрожжи, КОЕ/г, не более		

Содержание в масле токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, диоксинов, антибиотиков не должно превышать допустимых уровней, установленных санитарными нормами и правилами «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиеническим нормативом «Показатели безопасности и безвредности для человека, продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 52 от 21.06.2013, и должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013.

Содержание радионуклидов не должно превышать Республиканских допустимых уровней, установленных ГН 10-117 и должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

Весовое масло упаковывают в ящики из картона с мешками-вкладышами из полимерных материалов. Упаковочный материал должен со всех сторон плотно покрывать весовое масло. Ящики из картона оклеивают лентой полиэтиленовой с липким слоем.

Маркировку на транспортную упаковку наносят на обе торцевые стороны ящика весового масла.

Условия хранения и сроки годности масла сладкосливочного несоленого с массовой долей жира 82,5% при относительной влажности воздуха не более 90% и температуре от минус 13 °С до минус 18 °С – 15 месяцев.

Производитель: Открытое акционерное общество «Лидский молочно-консервный комбинат».

Открытое акционерное общество
«Лидский молочно-
консервный комбинат»



Открытое акционерное общество
«Лидский молочно-консервный комбинат»

231300 РБ, Гродненской обл., г. Лида, ул. Энгельса, 116
тел. +375154542770, факс +375154543383
УНП 500016587 ОКПО 004182834000
Р/с БУ45В АРВ301228002001400000000 ОАО «Белгоспромбанк»
BIC BARBY2X г. Минск, ул. Жукова, 3

E-mail: mkk@molokolida.by

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель генерального
директора по производству
ОАО «Лидский молочно-
консервный комбинат»

И.Н. Дебело
2026г.



Спецификация

масло сладкосливочное несоленое с массовой долей жира 82,0%

Масло сладкосливочное несоленое с массовой долей жира 82,0% изготавливается из коровьего молока и предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и для промышленной переработки на пищевые цели.

Масло сладкосливочное несоленое с массовой долей жира 82,0% соответствует требованиям СТБ 1890-2017 «Масло из коровьего молока. Общие технические условия» и изготавливается по типовой технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил и норм производства молока и молочных продуктов. Состав: сливки пастеризованные.

Масло по физико-химическим показателям соответствует требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование продукта	Наименование и норма показателя		
	Массовая доля, %		Титруемая кислотность молочной плазмы, °Т
	Жиры, не менее	Влаги, не более	
Масло сладкосливочное несоленое с м.д.ж. 82,0%	82,0	16,0	Не более 26,0

Термоустойчивость сливочного масла от 0,7 до 1,0.

Кислотность жировой фазы масла не более 2,5°К.

При производстве масла сладкосливочного пищевой краситель каротин не применяется.

Масло по органолептическим показателям соответствует требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика масла сладкосливочного несоленого с м.д.ж. 82,0%
Вкус и запах	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабоблестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги; консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабокрошающаяся
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный по всей массе

Масло по микробиологическим показателям соответствует требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя		Норма для масла сладкосливочного с массовой долей жира 82,0%
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1x10 ⁵
Масса продукта, г, в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,01
	Staphylococcus aureus	0,1
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	25
	Listeria monocytogenes	25
Плесени, КОЕ/г, не более		100 в сумме
Дрожжи, КОЕ/г, не более		

Содержание в масле токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков не превышает допустимых уровней, установленных требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Содержание радионуклидов не превышает допустимых уровней и соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Масло сладкосливочное несоленое упаковывают в кашированную фольгу, разрешенную к применению в установленном порядке для упаковывания молочных продуктов. Концы упаковочного материала перекрывают друг друга. Масло в потребительской упаковке укладывается в транспортную упаковку (ящики из картона) вплотную друг к другу рядами. Каждый горизонтальный ряд перекладывается прокладками из плотной бумаги. Масса нетто масла в потребительской упаковке составляет 180 г. Масло в транспортной упаковке укладывают на поддоны.

Маркировку на транспортную упаковку наносят на одну из торцевых сторон ящика с маслом.

Условия хранения и сроки годности масла сладкосливочного несоленого с массовой долей жира 82,0% при относительной влажности воздуха не более 90%:

- 120 суток при и температуре хранения от 2 °С до 6 °С;
- 60 суток при и температуре хранения от минус 3 °С до минус 12 °С;
- 120 суток при и температуре хранения от минус 13 °С до минус 18 °С.

Согласовано:

Заместитель начальника
производственной лаборатории

Начальник производства



Ю.В. Ткач

В.Н. Котович



Открытое акционерное общество
«Лидский молочно-консервный комбинат»

231300 РБ, Гродненской обл., г. Лида, ул. Энгельса, 116
тел. +375154542770, факс +375154543383
УНП 500016587 ОКПО 004182834000
Р/с BY45BARB301228002001400000000 ОАО «Белагропромбанк»
BIC BARBYU2X г. Минск, ул. Жукова, 3
E-mail: mkk@molokolida.by

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель генерального
директора по производству
ОАО «Лидский молочно-
консервный комбинат»
И.Н. Дебело
2026г.



Спецификация

масло сладкосливочное несоленое с массовой долей жира 74,0%

Масло сладкосливочное несоленое с массовой долей жира 74,0% изготавливается из коровьего молока и предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и для промышленной переработки на пищевые цели.

Масло сладкосливочное несоленое с массовой долей жира 74,0% соответствует требованиям СТБ 1890-2017 «Масло из коровьего молока. Общие технические условия» и изготавливается по типовой технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил и норм производства молока и молочных продуктов. Состав: сливки пастеризованные.

Масло по физико-химическим показателям соответствует требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование продукта	Наименование и норма показателя		
	Массовая доля, %		Титруемая кислотность молочной плазмы, °Т
	Жиры, не менее	Влаги, не более	
Масло сладкосливочное несоленое с м.д.ж. 74,0%	74,0	23,6	Не более 26,0

Термоустойчивость сливочного масла от 0,7 до 1,0.

Кислотность жировой фазы масла не более 2,5⁰К.

При производстве масла сладкосливочного пищевой краситель каротин не применяется.

Масло по органолептическим показателям соответствует требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика масла сладкосливочного несоленого с м.д.ж. 74,0%
Вкус и запах	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабоблестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги; консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабокрошающаяся
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный по всей массе

Масло по микробиологическим показателям соответствует требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя		Норма для масла сладкосливочного с массовой долей жира 74,0%
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1x10 ⁵
Масса продукта, г, в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,01
	Staphylococcus aureus	0,1
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	25
	Listeria monocytogenes	25
Плесени, КОЕ/г, не более		100 в сумме
Дрожжи, КОЕ/г, не более		

Содержание в масле токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков не превышает допустимых уровней, установленных требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Содержание радионуклидов не превышает допустимых уровней и соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Масло сладкосливочное несоленое упаковывают в кашированную фольгу, разрешенную к применению в установленном порядке для упаковывания молочных продуктов. Концы упаковочного материала перекрывают друг друга. Масло в потребительской упаковке укладывается в транспортную упаковку (ящики из картона) вплотную друг к другу рядами. Каждый горизонтальный ряд перекладывается прокладками из плотной бумаги. Масса нетто масла в потребительской упаковке составляет 180 г. Масло в транспортной упаковке укладывают на поддоны.

Маркировку на транспортную упаковку наносят на одну из торцевых сторон ящика с маслом.

Условия хранения и сроки годности масла сладкосливочного несоленого с массовой долей жира 74,0% при относительной влажности воздуха не более 90%:

- 120 суток при и температуре хранения от 2 °С до 6 °С;
- 60 суток при и температуре хранения от минус 3 °С до минус 12 °С;
- 120 суток при и температуре хранения от минус 13 °С до минус 18 °С.

Согласовано:

Заместитель начальника
производственной лаборатории

Начальник производства



Ю.В. Ткач

В.Н. Котович



Открытое акционерное общество
«Лидский молочно-консервный комбинат»

231300 РБ, Гродненской обл., г. Лида, ул. Энгельса, 116
тел. +375154542770, факс +375154543383
УНП 500016587 ОКПО 004182834000
Р/с BY45BARB301228002001400000000 ОАО «Белгоспромбанк»
BIC BARBY2X г. Минск, ул. Жукова, 3
E-mail: mkk@molokolida.by

УТВЕРЖДАЮ

ОАО «Лидский молочно-
консервный ко ат»



Н. Дебело
2026г.

Спецификация
масло сладкосливочное несоленое «Крестьянское» с массовой
долей жира 72,5%

Масло сладкосливочное несоленое «Крестьянское» с массовой долей жира 72,5% изготавливается из коровьего молока и предназначено для реализации, непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и для промышленной переработки на пищевые цели.

Масло сладкосливочное несоленое «Крестьянское» с массовой долей жира 72,5% соответствует требованиям СТБ 1890-2017 «Масло из коровьего молока. Общие технические условия» и изготавливается по типовой технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил и норм производства молока и молочных продуктов. Состав: сливки пастеризованные.

Масло по физико-химическим показателям соответствует требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование продукта	Наименование и норма показателя		
	Массовая доля, %		Титруемая кислотность молочной плазмы, °Т
	Жиры, не менее	Влаги, не более	
Масло сладкосливочное несоленое «Крестьянское» с м.д.ж. 72,5%	72,5	25,0	Не более 26,0

Термоустойчивость сливочного масла от 0,7 до 1,0.

Кислотность жировой фазы масла не более 2,5°К.

При производстве масла сладкосливочного пищевой краситель каротин не применяется.

Масло по органолептическим показателям соответствует требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика масла сладкосливочного несоленого «Крестьянское» с м.д.ж. 72,5%
Вкус и запах	Выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабоблестящая или слегка матовая, с наличием единичных мельчайших капелек влаги; консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабокрошающаяся
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный по всей массе

Масло по микробиологическим показателям соответствует требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя		Норма для масла сладкосливочного несоленого «Крестьянского» с м.д.ж. 72,5%
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1x10 ⁵
Масса продукта, г, в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,01
	Staphylococcus aureus	0,1
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	25
	Listeria monocytogenes	25
Плесени, КОЕ/г, не более		100 в сумме
Дрожжи, КОЕ/г, не более		

Содержание в масле токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков не превышает допустимых уровней, установленных требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Содержание радионуклидов не превышает допустимых уровней и соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Масло сладкосливочное несоленое упаковывают в кашированную фольгу, разрешенную к применению в установленном порядке для упаковывания молочных продуктов. Концы упаковочного материала перекрывают друг друга. Масло в потребительской упаковке укладывается в транспортную упаковку (ящики из картона) вплотную друг к другу рядами. Каждый горизонтальный ряд перекладывается прокладками из плотной бумаги. Масса нетто масла в потребительской упаковке составляет 180 г. Масло в транспортной упаковке укладывают на поддоны.

Маркировку на транспортную упаковку наносят на одну из торцевых сторон ящика с маслом.

Условия хранения и сроки годности масла сладкосливочного несоленого «Крестьянского» с массовой долей жира 72,5% при относительной влажности воздуха не более 90%:

- 120 суток при температуре хранения от 2 °С до 6 °С;
- 60 суток при температуре хранения от минус 3 °С до минус 12 °С;
- 120 суток при температуре хранения от минус 13 °С до минус 18 °С.

Согласовано:

Заместитель начальника
производственной лаборатории

Начальник производства



Ю.В. Ткач

В.Н. Котович