ДСТУ 4275:2003

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Консерви молочні

МОЛОКО ЗГУЩЕНЕ З ЦУКРОМ ТА КАКАО

Технічні умови

Видання офіційне

Київ
Держспоживстандарт України
2003

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО Інститутом харчової хімії і технології НАН України та Національною асоціацією “Укрконсервмолоко” Міністерства аграрної політики України

ВНЕСЕНО Міністерством аграрної політики України

2 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ наказом Держспоживстандарту України від

3 ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні чинності ГОСТ 718-84)

4 РОЗРОБНИКИ С.М. Шульга, канд. фіз.-мат. наук; М.Ю. Кучінка, канд. техн. наук, Т.І. Бурикіна; Л.П. Ільченко; С.І. Калієвський

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати цей документ повністю чи частково на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності звертатись до Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики.

ЗМІСТ

		с.
1	Сфера застосування ....….	1
2	Нормативні посилання	2
3	Визначення	4
4	Технічні вимоги	4
5	Вимоги безпеки	9
6	Вимоги охорони довкілля.....	9
7	Правила приймання.....	10
8	Методи контролю.....	11
9	Транспортування та зберігання.....	12
10	Гарантії виробника.....	13
11	Додаток А Бібліографія.....	14
12	Додаток Б Інформаційні данні про харчову та енергетичну цінність продукту.....	16
13	Додаток В Код продукції згідно з ДКПП.....	17

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Консерви молочні МОЛОКО ЗГУЩЕНЕ З ЦУКРОМ ТА КАКАО Технічні умови

Консервы молочные МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ И КАКАО Технические условия

Canned milk CONDENSEN MILK WIHT SUGAR AND CACAO Specification

Чинний від

1 Сфера застосування

Цей стандарт поширюється на молоко згущене з цукром та какао (далі по тексту - продукт), що виробляють з пастеризованого коров'ячого молока випарюванням частини вологи і консервуванням цукром, з додаванням какао-порошку.

Продукт призначено для безпосереднього вживання в їжу та для реалізації в торговельній мережі.

Вимоги до безпеки продукції викладено у 4.2.2; 4.2.4; 4.2.5; 4.2.6; 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 6.1; 6.2; 6.3; 6.4.

Вимоги цього стандарту є обов'язковими.

Видання офіційне

2 Нормативні посилання

У цьому стандарті є посилання на такі стандарти:

ДСТУ 2212- Молочна промисловість, виробництво молока і кисломолочні продукти. Терміни та визначення понять

ДСТУ 2213-93 Цукор-рафінад. Технічні умови

ДСТУ 2296-93 Національний знак відповідності. Форма, розміри і правила застосування

ДСТУ 2316-97 (ГОСТ 21-94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихових позначок EAN на тарі та пакованні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3662-97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.1.010-76 ССБТ. Взрывобезопасность. Общие требования

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.2.007.0-75 ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

ГОСТ 108-76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 9557-87 Поддон плоский деревянный размером 800х1200 мм. Технические условия

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15102-75 Контейнер универсальный металлический закрытый, номинальной массой брутто 5,0 т. Технические условия

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 22831-77 Поддоны плоские деревянные массой брутто 3,2 т, размером 1200х1600 и 1200х1800 мм. Технические условия

ГОСТ 23651-79 Продукция молочная консервирования. Упаковка и маркировка

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26683-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27709-88 Консервы молочные сгущенные. Метод определения вязкости

ГОСТ 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 29247-91 Консервы молочные. Методы определения жира

ГОСТ 29248-91 Консервы молочные. Йодометрический метод определения сахаров

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30305.1-95 Консервы молочные сгущенные. Методики выполнения измерений массовой доли влаги

ГОСТ 30305.2-95 Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений массовой доли сахарозы (поляриметрический метод)

ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

ГСТУ 15-16-98 Банки металеві для пресервів. Технічні умови

ГСТУ 15-52-2000 Банки металеві суцільноштамповані нових типів для консервів. Технічні умови

3 Визначення

У цьому стандарті використані терміни з відповідними визначеннями згідно з ДСТУ 2212.

4 Технічні вимоги

4.1 Продукт виготовляють відповідно до вимог цього стандарту згідно з технологічною інструкцією та з додержанням державних санітарних норм і правил для підприємств молочної галузі, затверджених в установленому порядку.

4.2 Характеристики

4.2.1 За органолептичними показниками продукт повинен відповідати вимогам, що наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 Органолептичні показники продукту

Назва показника	Характеристика
Смак і запах	Добре виражений, чистий, що відповідає смаку і аромату натурального какао зі згущеним молоком та цукром, без сторонніх присмаків та запахів
Консистенція	Однорідна, в'язка при 20 ^{0}С. Допускається наявність органолептично відчутних твердих часток, властивих какао-порошку
Колір	Від світло-коричневого до коричневого, рівномірний за всією масою

4.2.2 За фізико-хімічними показниками продукт повинен відповідати вимогам та нормам, що наведені в таблиці 2

Таблиця 2 Фізико-хімічні показники продукту

Назва показника	Норма	Метод контролю
Масова частка вологи, не більше, %	27,5	Згідно з ГОСТ 30305.1
Масова частка сухих речовин молока і какао, не менше, %	28,5	ГОСТ 30305.1
в тому числі жиру, не менше, %	7,5	ГОСТ 29247
Масова частка сахарози, не менше, %	43,5	ГОСТ 29248, ГОСТ 30305.2
В'язкість свіжевиробленого продукту (до 2-х місяців зберігання), Па•с	від 3,0 до 10,0	ГОСТ 27709
В'язкість продукту від 2 до 10 місяців зберігання, не більше, Па•с	15,0	Те саме

4.2.3 Маса какао-порошку з масовою часткою вологи 6,0-7,5 % повинна складати 74,5-75,7 г в 1 кг готового продукту.

4.2.4 За мікробіологічними показниками продукт повинен відповідати вимогам, що наведені в таблиці 3.

Таблиця 3 Мікробіологічні показники продукту

Назва показника	Норма	Метод контролю
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г продукту, не більше	$3,5 \times 10^4$	Згідно з ГОСТ 9225
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 1,0 г продукту	Не допускаються	ГОСТ 9225
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Сальмонела, в 25 г продукту	Не допускаються	Інструкція 1135
S. aureus, в 1 г продукту	Не допускається	ГОСТ 30347

4.2.5 Вміст токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів в продукті повинен відповідати нормам установленим МОЗ України, що зазначені в таблиці 4.

Таблиця 4 Вміст токсичних елементів в продукті

Назва показника	Норма	Метод контролю
Токсичні елементи, не більше мг/кг :		Згідно з
свинець	0,3	ГОСТ 26932
кадмій	0,1	ГОСТ 26933
миш'як	0,15	ГОСТ 26930
ртуть	0,015	ГОСТ 26927
мідь	3,0	ГОСТ 26931
цинк	15,0	ГОСТ 26934
олово	200,0	ГОСТ 26935
Мікотоксини, не більше, мг/кг :	не допускається	МР № 4082
афлотоксин M_1	(< 0,0005)	Те саме
Антибіотики, не більше, од/г :		
тетрациклінової групи	< 0,01	МР № 3049
пеніцилін	< 0,01	Те саме
стрептоміцин	< 0,5	"
Гормональні препарати, мг/кг :		
діетилстильбестрол	не допускається	МР № 2944
естрадіол-17β	0,0002	МР № 3208

4.2.6 Вміст пестицидів у продукті не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених СанПіН 8.8.1.2.3.4-000[10].

4.2.7 Вміст радіонуклідів у продукті не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ДР-97 [21].

4.3 Вимоги до сировини та матеріалів

4.3.1 Для виробництва продукту використовують таку сировину і основні матеріали:

- молоко коров'яче незбиране не нижче 2-го ґатунку з кислотністю не більше 20 ^{0}Т згідно з ДСТУ 3662;

- молоко знежирене кислотністю не більше 20 ^{0}Т, отримане з коров'ячого молока не нижче 2-го ґатунку згідно з ДСТУ 3662;

- маслянку, яку одержують при виробництві солодковершкового несолоного масла, кислотністю не більше 20 ^{0}Т згідно з чинною нормативно-технічною документацією [6].

- вершки з кислотністю плазми не більше 24 ^{0}Т, які одержані з коров'ячого молока не нижче 2-го ґатунку згідно з ДСТУ 3662;

- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316;

- цукор-рафінад згідно з ДСТУ 2213;

- какао-порошок згідно з ГОСТ 108;

- воду питну згідно з ГОСТ 2874, ДСанПіН 136/1940 [9].

4.3.2 Кожну партію сировини і матеріалів, що надходять для виробництва продукту, супроводжують документом встановленої форми про якість.

4.3.3 Сировина та матеріали за показниками безпеки повинні відповідати вимогам МБТ 5061 [17] та ДР-97 [21].

4.4 Маркування

4.4.1 Маркування продукту у споживчій тарі проводять згідно з ГОСТ 23651 з обов'язковим зазначенням:

- загальної назви продукту;

- маси нетто;

- даних про харчову та енергетичну цінність;

- дати виготовлення, кінцевого терміну реалізації або терміну придатності до споживання;

- умов зберігання;

- позначення цього стандарту;

- найменування та юридичної адреси підприємства-виробника та місця виготовлення;

- знаку відповідності згідно з ДСТУ 2296;

- нанесення штрих-коду EAN згідно з ДСТУ 3147;

- інформації про наявність консервантів.

4.4.2 Транспортне маркування необхідно виконувати згідно з ГОСТ 23651 з нанесенням маніпуляційного знаку “Берегти від вологи” згідно з ГОСТ 14192.

4.4.3. Маркування виконують державною мовою.

4.4.4 В разі постачання продукту на експорт маркування - згідно з вимогами договору-контракту

4.5 Пакування

4.5.1 Пакування продукту проводять згідно з ГОСТ 23651.

4.5.2 Для пакування продукту використовують.

Споживчу тару:

- металеві банки № 7 і № 14 згідно з ГОСТ 5981; ГСТУ 15-16; ГСТУ 15-52;

- пакети з поліетиленової плівки згідно з чинною нормативно-технічною документацією [2];

- стаканчики з полістиролу згідно з чинною нормативно-технічною документацією [5];

- коробки з полістирольної стрічки згідно з чинною нормативно-технічною документацією [1];

- скляні банки типу І згідно з ГОСТ 5717 номінальною місткістю 0,25; 0,30; 0,35; 0,50 і 0,65 $дм^3$, які герметично закупорені металевими кришками згідно з чинною нормативно-технічною документацією [3].

Допускається інша споживча тара, яка має дозвіл МОЗ України для використання в харчовій промисловості.

4.5.3 Допустимі відхилення маси нетто в пакувальній одиниці фасованого продукту нормуються згідно з рекомендаціями Р 50-056 [22] і наведені в таблиці 5.

Таблиця 5 Допустимі відхилення маси нетто в пакувальній одиниці

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці,	Значення границі допустимого відхилення від номінального значення	
г	%	г
Від 5 до 50 включ.	9,0	-
Понад 50 до 100 включ.	-	4,5
“ 100 “ 200 “	4,5	-
“ 200 “ 300 “	-	9,0
“ 300 “ 500 “	3,0	-
“ 500 “ 1000 “	-	15,0
“ 1000 “ 10000 “	1,5	-

4.5.4 Продукт, розфасований у металеві банки згідно з ГОСТ 5981, пакують у ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13516 масою нетто не більше 20 кг.

4.5.5 Продукт, розфасований у коробки з полістирольної стрічки і стаканчики з полістиролу, пакують у полімерні ящики згідно з чинною нормативно-технічною документацією [4] не більше ніж в два шари з прокладками між шарами з картону згідно з ГОСТ 7933 або щільного паперу згідно з ГОСТ 8273 масою нетто не більше 10 кг.

5 Вимоги безпеки

5.1 Під час виробництва продукту слід дотримуватися вимог безпеки, що встановлені в ГОСТ 12.3.002; МР 4082 [16]; ДСП 4.4.4011[7], інструкції 14.4.4.077 [19].

5.2 Технологічне обладнання повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

5.3 Електробезпека - згідно з ГОСТ 12.2.007.0.

5.4 Вибухова безпека - згідно з ГОСТ 12.1.010.

5.5 Пожежна безпека - згідно з ГОСТ 12.1.004.

6 Вимоги охорони довкілля

6.1 Повітря робочої зони і виробничих приміщень згідно з ГОСТ 12.1.005.

6.2 Контроль викидів в атмосферу здійснюється згідно з ГОСТ 17.2.3.02.

6.3 Стічні води під час виробництва продукту підлягають очищенню відповідно до СанПиН 4630 [12].

6.4 Охорона грунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюється відповідно до СанПиН 42128-4690 [11].

7 Правила приймання

7.1 Продукт приймають партіями.

7.2 Визначення партії продукту та об'єм вибірки здійснюється згідно з ГОСТ 26809.

7.3 На кожну партію продукту оформляють посвідчення якості, в якому зазначають:

- дату і номер посвідчення;
- назву, юридичну адресу підприємства-виробника;
- повну назву продукту та номер партії;
- кількість місць та масу нетто;
- дані результатів аналізів показників згідно з 4.2 цього стандарту;
- дату виготовлення, термін та умови зберігання;
- позначення цього стандарту.

7.4 Для визначення відповідності якості продукту вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальний та періодичний контроль.

7.5 Приймальному контролю підлягає кожна партія продукту за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками.

7.6 Періодичність контролю за параметрами безпеки встановлюють відповідно до інструкції МВ 5.08.07/1232 [18].

7.7. Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів проводять в порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методиками, затвердженими МОЗ України у встановленому порядку.

7.8 В разі незадовільних результатів контролю хоча б за одним з показників проводять повторний аналіз подвійного об'єму вибірки, взятої з тієї ж партії продукту.

Результати повторних аналізів поширюються на всю партію.

В разі незадовільного повтору аналізів партію продукту бракують повністю.

8 Методи контролю

8.1 Для визначення показників якості та безпеки продукту використовують таку нормативну документацію:

- відбір зразків продукту і підготовка їх до аналізу - згідно з ГОСТ 26809 (стосовно до згущених молочних консервів);

- визначення органолептичних показників - згідно з ГОСТ 29245;

фізико-хімічні показники:

- масова частка вологи - згідно з ГОСТ 30305.1;

- масова частка сухих речовин згідно з ГОСТ 30305.1;

- масова частка жиру - згідно з ГОСТ 29247;

- масова частка сахарози - згідно з ГОСТ 29248 та ГОСТ 30305.2;

- в’язкість - згідно з ГОСТ 27709;

- токсичні елементи - згідно з ГОСТ 30178 та відповідно до таблиці 4 цього стандарту;

- підготовка проб - згідно з ГОСТ 26929 (при визначенні токсичних елементів);

- афлотоксин M_1 - згідно з МР 4082[16];

- пестициди - згідно з СанПиН 8.8.1.2.3.4-000 [10];

- мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми і бактерії групи кишкових паличок - згідно з ГОСТ 9225;

- патогенні мікроорганізми - згідно з інструкцією 1135 [20];

- Staphylococcus aureus - згідно з ГОСТ 30347;

- антибіотики - згідно з МР 3049 [14];

гормональні препарати:

- діетилстильбестрол - згідно з МР 2944 [13];

- естрадіол-17β - згідно з МР 3208 [15].

Визначення вмісту радіонуклідів проводиться згідно методів, затверджених МОЗ України.

8.2 Допускається використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимогам цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

9 Зберігання та транспортування

9.1 Зберігання

9.1.1 Продукт зберігають за температури від 0 до 10 ^{0}С і відносній вологості повітря не вищій 75 % у споживчій герметичній тарі не більше 10 місяців, а в негерметичній споживчій тарі – не більше 3 місяців з дати виготовлення.

9.1.2 Допускається зберігати продукт за температури від 0 до 20 ^{0}С і відносній вологості повітря не вищій 75 % в споживчій герметичній тарі не більше одного місяця з дати виготовлення.

9.2. Транспортування

9.2.1 Транспортування продукту проводять всіма видами транспорту згідно з чинними правилами перевезень на певному виді транспорту.

9.2.2 Транспортування продукту залізничним або автомобільним транспортом дозволяється при використанні засобів пакетування згідно з ГОСТ 26663 і засобів кріплення згідно з ГОСТ 21650 або універсальних металевих контейнерів згідно з ГОСТ 15102.

9.2.3 В разі формування транспортних пакетів застосовують плоскі дерев’яні піддони згідно з ГОСТ 9557.

9.2.4 Ящики з продуктом складають на піддони згідно з ГОСТ 24597.

9.2.5 Забороняється перевозити залізничним транспортом продукт в коробках із полістирольної стрічки згідно з чинною нормативно-технічною документацією [1] і в стаканчиках із полістиролу згідно з чинною нормативно-технічною документацією [5], складений у полімерні ящики згідно з чинною нормативно-технічною документацією [4].

10 Гарантії виробника

10.1 Виробник гарантує відповідність продукту вимогам цього стандарту в разі дотримання умов зберігання і транспортування, встановлених цим стандартом.

10.2 Гарантійний термін зберігання - згідно з 9.1 цього стандарту.

Додаток А

(довідковий)

Бібліографія

1 ТУ У 0203511.013-99 Стрічка із полістирола для виготовлення споживчої тари. Технічні умови

2 ТУ У 20298773.002-2000 Плівка поліетиленова для пакування молока і молочних продуктів. Технічні умови

3 ТУ У 14022407.001-97 Кришки металеві для скляних банок з вінцем горловини типу 1. Технічні умови

4 ТУ У 0443074.001-98 Ящики полімерні багаторазові для продукції молочної промисловості. Технічні умови

5 ТУ У 25.2-21640229.001-2001 Стаканчики з кришками з полімерів (з друком та без друку) для харчових продуктів. Технічні умови

6 ТУ У 46.39.079-96 Маслянка-сировина. Технічні умови

7 ДСП 4.4.4011-98 Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств

8 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами)1

9 ДСанПіН 136/1940-96 Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарського житлового водопостачання

10 СанПіН № 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільскогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, грунті

11 СанПиН № 42-128-4690-88 Санитарные правила и нормы охраны территорий населенных мест

12 СанПиН № 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения

13 МР № 2944-83 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбестрола в продуктах животноводства

14 МР № 3049-84 Методические рекомендации по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

15 МР № 3208-85 Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола -17β в продуктах животноводства

16 МР № 4082-86 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлотоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью эффективной жидкостной хроматографии

17 МБТ № 5061-89 от 01.08.89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

18 МВ № 5.08.07/1232 від 11.10.95 Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки

19 Інструкція № 14.4.4.077-2001 Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена МОЗ України 07.11.01 № 140

20 Инструкция 1135-73 Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях, утвержденная МЗ СССР 20.12.73

21 ДР-97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr в продуктах харчування і питній воді

22 Р 50-056-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості

Додаток Б

(довідковий)

Інформційні данні

про харчову та енергетичну цінність продукту

(в 100 г продукту)

Таблиця Б1

Назва продукту	Харчова цінність продукту			Енергетична цінність, ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	
Молоко згущене з цукром і какао	8,2	7,5	56,8	327,5

Додаток В

(довідковий)

Код продукції згідно з ДКПП

Таблиця В1

Назва продукції	Код ДКПП
Молоко згущене з цукром і какао.	15.51.12.007

УДК 637.12.14 67.100.10

Ключові слова: молоко згущене, какао-порошок, вершки, маслянка, показники якості, вимоги безпеки, правила приймання, методи контролю, умови зберігання, гарантії виробника