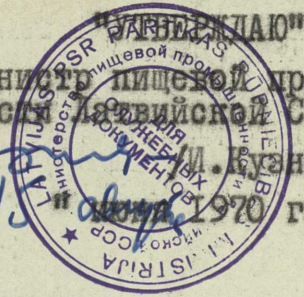


77° 80

ЦТК
Дзінтарс
№ 1 32
Шифр
Дата 18. VIII 1970



Министерство пищевой промышленности Латвийской ССР
"Дзинецова" 1970 года

РЕЦЕПТУРА

отдушки крема для детей "Марите" № 301

| | % |
|---|-------|
| 1. 10 % -р метилсалицилата в бензолбензоате | 0,2 |
| 2. Кумарин | 1,0 |
| 3. Настой толуанского бальзама | 3,0 |
| 4. Линалоол "Д" | 3,0 |
| 5. Композиция Нероли | 5,0 |
| 6. Терпинеол экстра | 5,0 |
| 7. Ионон | 5,0 |
| 8. Тибетолд 2 - II | 5,0 |
| 9. Фоллан | 0,6 |
| 10. Ирис конкрет | 0,8 |
| 11. 10 % р-р лауриновый альдегид в бензилбензоате | 8,0 |
| 12. Композиция Дельфиния | 7,0 |
| 13. Мускус амбровый | 10,0 |
| 14. Бензилбензоат | 28,4 |
| 15. Метилионон | 18,0 |
| | 100,0 |

ГЛАВНОМУ ИНЖЕНЕРУ
"ДЗИНТАРС"
Секция
121-5/331-5
23.VI.70г.

Главный инженер парфюмерно-косметического завода "Дзинтарс"

Тарасенко
/Ю.Тарасенко/

Зав. исследовательско-экспериментальной лаборатории

Алберга
/М.Алберга/

Главный специалист по разработке парфюмерии

Шварцман
/Б.Шварцман/

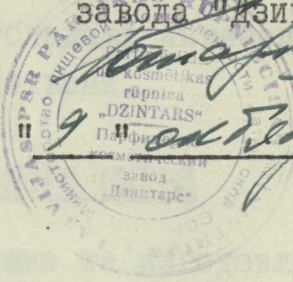
Старший инженер-парфюмер

Ирбенс
/М.Ирбенс/

УТВЕРЖДАЮ:

Главный инженер
парфюмерно-косметического
завода "Дзинтарс"

Ю.Тарасенко



1970 года

ЛАБОРАТОРНЫЙ РЕГЛАМЕНТ

ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКИЙ ЗАВОД "ДЗИНТАРС"

КРЕМ ДЛЯ ДЕТЕЙ "МАРИТЕ"

Зав.исследовательско-
экспериментальной лабораторией:

M. Alberga
М.Алберга

Гл.специалист по разработке
косметики:

I. Konstantinov
И.Константинов

Составил: ст.инженер-косметолог:

O. Mishchenko
О.Мищенко

г.Рига

I. ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО ПРОДУКТА

Витаминизированный крем "Марите" легко наносится на кожу, хорошо смягчает её. Обладает антисептическими и противовоспалительными свойствами.

II. ХАРАКТЕРИСТИКА ИСХОДНОГО СЫРЬЯ

Сырьё и материалы, идущие на изготовление крема "Марите", должны отвечать требованиям действующих стандартов и технических условий.

Таблица № I

| №№: Техническое или торговое пп: название сырья | №№ ГОСТов или ТУ |
|--|--|
| 1. Воск пчелиный отбеленный | ТУ поставщика |
| 2. Спермацет | Госфармакопея IX изд., стр.109 |
| 3. Ланолин безводный | Госфармакопея, Хизд., стр.374 |
| 4. Масло оливковое | Импортное |
| 5. Масло маковое | ТУ поставщика |
| 6. Силиконовая жидкость № 5 | ТУ поставщика |
| 7. Пропиловый эфир пара-оксибен- зойной кислоты | ТУ поставщика |
| 8. Метилловый эфир пара-оксибен- зойной кислоты | ТУ поставщика |
| 9. Масло какао | Госфармакопея X изд., стр.486 |
| 10. Дистеарат сахарозы | ТУ поставщика |
| 11. Витамин "А" | ТУ поставщика |
| 12. Витамин "Д ₂ " | ТУ поставщика |
| 13. Экстракт ромашки УЭНУ/ ^ж | ТУ поставщика |
| 14. В о д а | ГОСТ 2874-54 |
| 15. Отдушка | согласно эталону, пригото- вленному по рецептуре, утверж- дённой в установленном порядке |

(ЭНУ)^ж - экстракт нативный углекислотный.

Ш. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

а/ состав крема "Марите"

| №№: ПП: | Наименование сырьевых материалов | : : | Рецептура: в % | Рецептура за- грузки в гр. |
|---------|--|--------|-------------------|-------------------------------|
| I. | Воск пчелиный отбеленный | | 3,0 | 3,0 |
| 2. | Спермацет | | 3,5 | 3,5 |
| 3. | Ланолин безводный | | 1,4 | 1,4 |
| 4. | Масло оливковое | | 18,0 | 18,0 |
| 5. | Масло маковое | | 8,0 | 8,0 |
| 6. | Масло какао | | 2,0 | 2,0 |
| 7. | Силиконовая жидкость № 5 | | 5,0 | 5,0 |
| 8. | Пропиловый эфир параоксибен- зойной кислоты | | 0,2 | 0,2 |
| 9. | Метилловый эфир параоксибен- зойной кислоты | | 0,2 | 0,2 |
| 10. | Дистеарат сахарозы | | 4,0 | 4,0 |
| 11. | Витамин "А" | | 0,2 | 0,2 |
| 12. | Витамин "Д " | | 0,3 | 0,3 |
| 13. | Экстракт ромашки /ЭНУ/ж | | 0,4 | 0,4 |
| 14. | В о д а | | 53,4 | 53,4 |
| 15. | Отдушка | | 0,4 | 0,4 |
| | | | 100,0 | 100,0 |

б/ основные стадии технологического процесса:

1. Взвешивание сырья,
2. Плавление,
3. Эмульгирование,
4. Охлаждение, введение биодобавок, парфюмирование
5. Выстаивание,
6. Фасовка.

В фарфоровый стакан загружают отвешенные по рецептуре воск пчелиный, спермацет, ланолин безводный, масло какао, дистеарат сахарозы, пропиловый эфир пара-оксибензойной кислоты и ставят стакан в кипящую водяную баню. После расплавления твердых компонентов при перемешивании добавляют масла оливковое и маковое, силиконовую жидкость № 5, продолжая нагревание. К этой смеси, когда её температура повысится до $70-80^{\circ}\text{C}$, при непрерывном перемешивании добавляют воду отвешенную в другом фарфоровом стакане, нагретую до $70-80^{\circ}\text{C}$, с растворенным в ней метиловым эфиром пара-оксибензойной кислоты. При получении однородной массы продолжают непрерывное перемешивание в течение 5 минут, оставляя стакан в водяной бане. Затем нагрев массы прекращают. Дальнейшее перемешивание ведёт к постепенному охлаждению массы. При температуре $40-45^{\circ}\text{C}$ в крем вводят витамины, экстракт ромашки и отдушку. Когда температура крема снизится до $30-33^{\circ}\text{C}$, перемешивание прекращают. После 24-часового выстаивания крем фасуют в алюминиевые тубы № 10 на тубонаполнительном автомате.

Упаковка и маркировка производятся в соответствии с МРТУ 18/262-68. "Косметические изделия. Расфасовка, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение".

Срок годности, при котором не наблюдается изменения качества, устанавливается шесть месяцев с момента выпуска предприятием при правильном хранении.

85

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ЛССР
ПАРФЮМЕРНО - КОСМЕТИЧЕСКИЙ ЗАВОД "ДЗИНТАРС"
ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО ПРОДУКТА

Витаминизированный крем "МАРИТЕ" легко наносится на кожу, хорошо смягчает ее. Обладает антисептическими, и противоземными свойствами.

УТВЕРЖДАЮ
Директор завода
[Signature]
/И.Лифшиц/

СОГЛАСОВАНО
Гл. инженер завода
[Signature]
/Ю.Тарасенко/
"17" *[Signature]* 1972 г.

1972 г.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИСХОДНОГО СЫРЬЯ
Сырье и материалы, идущие на изготовление крема "МАРИТЕ", должны отвечать требованиям действующих стандартов и технических условий.

Таблица № 1

РЕГЛАМЕНТ

| № | Техническое или торговое название сырья | № и даты ГОСТов, ССТов |
|--|--|---|
| ПРОИЗВОДСТВА КРЕМА ДЛЯ ДЕТЕЙ "МАРИТЕ" | | |
| 1. | Воск пчелиный отбеленный | РТУ Лат.ССР 096-67 |
| 2. | Спермацет | Госфармакопей IX изд. стр. 109 |
| 3. | Ланолин безводный | Госфармакопей X изд. стр. 374 |
| 4. | Масло оливковое | Госфармакопей III изд. |
| 5. | Масло маковое | ТУ поставщика |
| 6. | Силиконовая жидкость № 5 | ТУ поставщика |
| 7. | Пропиловый эфир пара-оксибензойной кислоты | ИРТУ 6-09-112-7 |
| 8. | Метилловый эфир пара-оксибензойной кислоты | ИРТУ 6-09-112-7 |
| 9. | Масло какао | Госфармакопей X изд. стр. 400 |
| 10. | Диэтилсебацин | ТУ поставщика |
| 11. | Витамин А | ТУ поставщика |
| 12. | Витамин "Д" | Госфармакопей X изд. стр. 627 |
| 13. | Экстракт ромашки (ЭНУ)* | ТУ поставщика |
| 14. | Вода дистиллированная | ГОСТ 2874-73 6709-73 |
| 15. | Отдушка | Согласно эталона, приготовленного по рецептуре, утвержденной в установленном порядке. |

Начальник технического отдела
Гл. специалист по разработке косметических изделий
Разработала: ст. инженер-технолог
[Signature] /Ф.Марголин/
[Signature] /Н.Константинов/
[Signature] /Б.Вилкс/

г. Рига

ЭНУ* - Экстракт нативный углекислотный

I.

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО ПРОДУКТА

Учет сырья и материалов, поступающих в цех, ведется по лимитам заборам. Учет сырья и материалов, загружаемых в котел, для приготовления крема. Витаминизированный крем "МАРИТЕ" легко наносится на кожу, хорошо смягчает ее. Обладает антисептическими и противовоспалительными свойствами.

ОПИСАНИЕ ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

II.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИСХОДНОГО СЫРЬЯ

Таблица № 2

Сырьё и материалы, идущие на изготовление крема, "МАРИТЕ", должны отвечать требованиям действующих стандартов и технических условий.

Таблица № I

| №№: Техническое или торговое название сырья | №№ и даты ГОСТов, ОСТов или ТУ |
|---|---|
| I. Воск пчелиный отбеленный | РТУ Лат.ССР 096-67 |
| 2. Спермацет | Госфармакопоя IX изд. стр. 109 |
| 3. Ланолин безводный | Госфармакопоя X изд. стр. 374 |
| 4. Масло оливковое | Госфармакопоя УШ изд. |
| 5. Масло маковое | ТУ поставщика |
| 6. Силиконовая жидкость № 5 | ТУ поставщика |
| 7. Пропиловый эфир пара-оксибензойной кислоты | МРТУ 6-09-4012-67 |
| 8. Метилловый эфир пара-оксибензойной кислоты | МРТУ 6-09-657-63 |
| 9. Масло к а к а о | Госфармакопоя X изд. стр. 486 |
| 10. Дистиллат сахарозы | ТУ поставщика |
| 11. Витамин "А" | Госфармакопоя X изд. стр. 589 |
| 12. Витамин "Д" | Госфармакопоя X изд. стр. 627 |
| 13. Экстракт ромашки (ЭНУ)* | ТУ поставщика |
| 14. В о д а <i>дистиллированная</i> | ГОСТ 2874-58 6709-72 |
| 15. Отдушка | Согласно эталона, приготовленного по рецептуре, утвержденной в установленном порядке. |

ЭНУ* - Экстракт нативный углекислотный

Учет сырья и материалов, поступающих в цех, ведется по лимитно-заборным картам.

Учет сырья и материалов, загруженных в котел, для приготовления крема "МАРИТЕ", производится по записям в рецептурном журнале.

III.

ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

а) состав крема "МАРИТЕ"

Таблица № 2

| № п/п | Наименование сырьевых материалов | Рецептура в % | Рецептурная загрузка на I варку |
|-------|--|---------------|---------------------------------|
| I. | Воск пчелиный отбеленный | 3,0 ✓ | 12,0 |
| 2. | С пермацет | 3,5 ✓ | 14,0 |
| 3. | Ланолин безводный | 1,4 ✓ | 5,6 |
| 4. | Масло оливковое | 18,0 ✓ | 72,0 |
| 5. | Масло маковое | 8,0 ✓ | 32,0 |
| 6. | Масло какао | 2,0 ✓ | 8,0 |
| 7. | Силиконовая жидкость № 5 | 5,0 ✓ | 20,0 |
| 8. | Пропиловый эфир пара-оксибензойной кислоты | 0,2 ✓ | 0,8 |
| 9. | Метилловый эфир пара-оксибензойной кислоты | 0,2 ✓ | 0,8 |
| 10. | Дистеарат сахарозы | 4,0 ✓ | 16,0 |
| 11. | Витамин "А" | 0,2 ✓ | 0,8 |
| 12. | Витамин "Д" | 0,3 ✓ | 1,2 |
| 13. | Экстракт ромашки (ЭНУ) | 0,4 ✓ | 1,6 |
| 14. | В о д а | 53,4 - ст. 9 | 213,6 |
| 15. | Отдушка | 0,4 ✓ | 1,6 |

ИТОГО: 100,0 400,0

Воск пчелиный

б) основные стадии технологического процесса:

1. Подготовка и отвешивание сырья
2. Плавление, варка, эмульгирование.
3. Охлаждение, введение биодобавок, парфюмирование.
4. Выстаивание
5. Фасовка

Дальнейшее перемишивание ведет к охлаждению массы. При температуре 40 - 50°C в крем вводят витамин А и Д, экстракт ромашки и отдушку. Масса продолжает охлаждаться до температуры

1. Подготовка и взвешивание сырья.

Воск пчелиный, дистеарат сахарозы, спермацет, ланолин безводный, масло какао взвешиваются на складе сырья и подаются в варочное отделение косметического цеха.

Масло оливковое по трубопроводу из промежуточного мерника варочного отделения поступает в емкость на весах, оборудованную паровой рубашкой. Туда же добавляют маковое масло и силиконовую жидкость № 5 согласно рецептуре и смесь нагревают до 70-80°C.

2. Плавление, варка (эмульгирование).

Варка крема "МАРИТЕ" происходит в закрытом реакторе, оборудованном паровым обогревом и пропеллерной мешалкой.

В реактор загружают отвешенные согласно рецептуре воск пчелиный, спермацет, ланолин безводный, масло какао и дистеарат сахарозы. Расплавление ведут при температуре 80°C ± 5°C, постоянно перемешивая массу деревянным веслом.

После полного расплавления компонентов в реактор перекачивают из емкости на весах предварительно нагретую до 80°C смесь оливкового и макового масел с силиконовой жидкостью. В реактор вводят пропиловый и метиловый эфиры пара-оксибензойной кислоты в количествах, соответствующих рецептуре и всю массу перемешивают в течение 5-8 минут, до полного расплавления эфиров пара-оксибензойной кислоты.

По трубопроводу из мерника в реактор подают горячую воду с температурой 75 ± 5°C согласно рецептуре.

Варка крема происходит при температуре 80°C ± 5°C при постоянной работе мешалки.

После добавления воды смесь перемешивается 20 минут до получения однородной массы, затем мешалку останавливают и массу насосом перекачивают в холодильный аппарат. В течение первых 30 минут в холодильнике масса только перемешивается и идет процесс эмульгирования, затем включается подача охлаждающей воды в рубашку холодильника.

3. Охлаждение, введение биодобавок, парфюмирование.

Дальнейшее перемешивание ведет к охлаждению массы. При температуре 40 - 45°C в крем вводят витамины А и Д, экстракт ромашки и отдушку. Масса продолжает охлаждаться до температуры

30°C ± 5°C (1 час 40 минут - 2 часа). Затем крем насосом выгружается в алюминиевые или эмалированные емкости и в течении 24 часов проходит процесс кристаллизации.

4. Фасовка

Фасовка крема "МАРИТЕ" производится на тубонаполнительных автоматах в алюминиевые тубы № 10. Вес крема в тубе 34 гр ± 5%.

Упаковка и маркировка крема "МАРИТЕ" производится в соответствии с МРТУ 18/262-68 "Косметические изделия. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение".

Срок хранения крема "МАРИТЕ", при котором не наблюдается заметных изменений, устанавливается 6 месяцев со дня выпуска предприятием.

IV.

НОРМЫ ВРЕМЕНИ И МОЩНОСТЬ ПО ВЕДУЩИМ ОПЕРАЦИЯМ

Таблица № 3

| М/п/п | Название операции | Название аппарата или оборудования | Название элемента работы | Время в час. и минутах | нормируемое | всего на операцию |
|-------|--------------------------------|---|--|------------------------|-------------|-------------------|
| 1. | Подготовка и взвешивание сырья | Весы "Глория" | Отвешивание | 0-15 | | 0-15 |
| 2. | Варка крема | Весы технические емкости, тележки Варочный котел ВВО-500 | и загрузка сырья Расплавление Варка Фильтрация | 0-50 0-30 0-10 | | 1-30 |
| 3. | Эмульгирование и охлаждение | Котел с рубашкой и мешалкой | Эмульгирование Охлаждение Парфюмирование Ввод добавок | 0-30 2-00 | | 2-30 4-15 |
| 4. | Кристаллизация | Емкость 40 л | Выстаивание | 24-00 | | |
| 5. | Фасовка | Тубонаполнительный автомат | Заполнение туб | | | шт/час 2750 |

907

Таблица № 4

МОЩНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СХЕМЫ ПО ВЕДУЩИМ ОПЕРАЦИЯМ

| № п/п | Название технологич. операции | Название аппарата или оборудования | Кол-во аппаратов | Продолжительность операции в час. и мин. | Коэф. заполнения аппарата | Единица измерения | Кол-во продукции с 1-го аппарата | Суточная мощность операции по готовому продукту | Число рабочих дней в году | Коэф. на ПНР | Годовая мощность операции по готовому продукту при 3-х сменной работе |
|-------|-------------------------------|------------------------------------|------------------|--|---------------------------|-------------------|----------------------------------|---|---------------------------|--------------|---|
| 1. | Варка | ВВ0-500 | 3 | I=30 | 0,8 | кг | 400 | I6800 | 26I | 0,94 | 4I2I7I2 |
| 2. | Эмульгирование, охлаждение | ВВ0-500 | 5 | 2=30 | 0,8 | кг | 400 400 | I6000 | 26I | 0,94 | 3925440 |
| 3. | Выстаивание | Емкости алюминиевые | 30 | 24=00 | I,0 | кг | = 40 | = | = | = | = |
| 4. | Фасовка | Тубонаполнительный автомат | I | заполнение туб | = | шт/час | = 2750 | 57750 | 26I | 0,92 | I386693000 |

СЕРТИФИКАЦИЯ АППАРАТОВ

1. Наименование п/п:га или оборуд

1. Вертикальный вальцовый окрентный котел с проволочной рубашкой ВВ0-500

2. Насос НРМ-2

3. Емкость для выстаивания

4. Насос НШН-1

5. Тубонаполнительный автомат

6. Тележка

у.

СПЕЦИФИКАЦИЯ АППАРАТУРЫ И ОБОРУДОВАНИЯ

Таблица № 5

| № п/п: | Наименование аппарата или оборудования : | Материал : | Характеристика : | Примечание : |
|--------|---|-------------------------|--|---|
| 1. | Вертикальный варочный открытый котел с паровой рубашкой ВВО-500 | Стальной эмалированный | У = 500 литров Р _{раб.} = 3 атм H _{котла} 1480 мм Ø _{внутр.} = 1000 мм | |
| 2. | Насос НРМ - 2 | Сборная конструкция | для вязких продуктов с электродвигателем 930 об/мин, вес = 52 кг | |
| 3. | Ёмкость для выстаивания | Алюминий, эмалированные | У полезн = 40 л | |
| 4. | Насос НШН - Ю | Сборная конструкция | Подача 10 м ³ /час давление нагнет 2 кг/см ² n = 930 об/мин | Для перекачивания масел из котлов в емкость |
| 5. | Тубонаполнительный автомат | Сборная конструкция | Производительность 2750 туб/час | |
| 6. | Тележка | Сборная конструкция | Грузоподъёмность 1000 кг Габариты: 1700x900x790 мм | |

МЕТОДЫ АНАЛИЗА И КЛАССИФИКАЦИИ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

К работе на аппаратах могут быть допущены рабочие после проведения инструктажа по технике безопасности и обучения безопасным приёмам работы.

Повторный инструктаж проводится через каждые три месяца. Цеха должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией, рабочие места должны иметь достаточное освещение, движущиеся части машин - ограждены.

Перечень обязательных рабочих инструкций

1. Общецеховая рабочая инструкция (правила внутреннего распорядка).
2. Инструкция по технике безопасности и промсанитарии.
3. Правила противопожарного профилактического режима.
4. Инструкция по аварийной остановке процесса.
5. Инструкция по рациональному обслуживанию следующих аппаратов, согласно требованиям НОТ:
 - а) варочный котел
 - б) холодильный котел
 - в) тубонаполнительный автомат
 - г) насосы

ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ

Крем для детей "МАРИТЕ"

Сервисное отделение
телефон 18-21-70
"Крем косметический"

Лаборант по готовому продукту

9

93

МЕТОДЫ АНАЛИЗА И КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА

Таблица № 6

№№: Наименование : Частота : Методы : Кто контро- : Примечание
 п/п : сырья, полуфабрика- : контроля : испытаний : лирует :
 : катов, гот. продукции :

СЫРЬЁ

| | | | | |
|-----|--------------------------|---------------|---|-------------------|
| 1. | Воск пчелиный отбеленный | Каждая партия | Согласно РТУ Лат. ССР 096 - 67 | Лаборант по сырью |
| 2. | Спермацет | " | Госфармакопея IX изд. стр. 109 | " |
| 3. | Ланолин безводный | " | Госфармакопея X изд. стр. 374 | " |
| 4. | Масло оливковое | " | Госфармакопея УШ изд. | " |
| 5. | Масло маковое | " | ТУ поставщика | " |
| 6. | Силиконовая жидкость | " | " | " |
| 7. | Пропиловый эфир побк | " | МРТУ 6-09-4012-67 | " |
| 8. | Метиловый эфир побк | " | МРТУ 6-09-657-63 | " |
| 9. | Масло какао | " | Госфармакопея X изд. стр. 486 | " |
| 10. | Дистеарат сахарозы | " | ТУ поставщика | " |
| 11. | Витамин "А" | " | Госфармакопея X изд. стр. 589 | " |
| 12. | Витамин "Д" | " | Госфармакопея X изд. стр. 627 | " |
| 13. | Экстракт ромашки | " | ТУ поставщика | " |
| 14. | Вода | " | Согласно ГОСТ 2874-54 | " |
| 15. | Отдушка | " | Согласно эталона, приготовленного по рецептуре, утвержденной МПН ЛССР | " |

ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ

| | | | | |
|----|-------------------------|---------------------|---|-------------------------------|
| 1. | Крем для детей "МАРИТЕ" | Каждая варка 2 раза | Согласно требованиям ОСТ 18-21-70 "Кремы косметические" | Лаборант по готовому продукту |
|----|-------------------------|---------------------|---|-------------------------------|

УШ.

О Г Л А В Л Е Н И Е

1. Характеристика готового продукта
 2. Характеристика исходного сырья
 3. Описание технологического процесса:
 - а) состав крема "Марите"
 - б) основные стадии технологического процесса изготовления крема для детей "МАРИТЕ"
 4. Нормы времени и мощность по ведущим операциям
 5. Спецификация аппаратуры и оборудования
 6. Техника безопасности
- Методы анализа и контроль производства.

95

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
ЛАТВИЙСКОЙ ССР

СОГЛАСОВАНО:
Министерство здравоохранения
СССР
Главный врач санитарно-эпидемиологического управления
А.Зайченко
" " 197 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Министерство пищевой промышленности
Латвийской ССР
М.Кузнецова
" 14 " X 1975 г.



МАСЛО ДЛЯ ДЕТЕЙ "МАРИТЕ"

РЕЦЕПТУРА

Р _____
РСТ _____

Срок введения: _____

Министерство пищевой промышленности
Латв.ССР

Начальник производственного отдела

М.Перекокина

М.Перекокина

" " 197 г.

Парфюмерно-косметический завод "Дэинтарс"
Министерства пищевой промышленности
Латв.ССР

Главный инженер

Ю.Тарасенко

Ю.Тарасенко

" 28 " *каб. 1974* 1974 г.

И.О.зав.экспериментально-исследовательской лабораторией

М.Ирбенс

М.Ирбенс

" " 197 г.

Зав.центрально-производственной лабораторией

З.Иванова

" 27 " XI 1974 г.

З.Иванова

"СОГЛАСОВАНО"
Главным Санитарно-эпидемиологическим Управлением
Минздрава СССР
Заключение № 125-5/685-У
от 23/XII 1974 г.

| | |
|--------------|----------------|
| № подл. | Подпись и дата |
| Взам. инв. № | Подпись и дата |
| Инв. № дубл. | Подпись и дата |