Утверждаю
Исполнительный директор
ООО «Степь-Инвестиции»
_____ Климкин А. М.
«05» 12 _____2024 г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ
ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ ЛАУРИНОВОГО ТИПА
(С БЛОКАТОРАМИ МИГРАЦИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ)

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Глазурь кондитерская.

2. СОСТАВ

Сахар, заменитель масла какао нетемперируемый лауринового типа (гидрогенизированное франкционированное пальмоядровое масло, эмульгаторы (Е492, Е322)), какао-порошок, растительный жир (полностью гидрогенизированное рапсовое масло и полностью гидрогенизированное пальмовое масло), эмульгаторы: Е322, Е476; ароматизаторы: ваниль, сливки. В состав кондитерской глазури входит не менее 15% общего сухого остатка какао-продуктов.

3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Россия и другие источники

4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ГОСТ Р 53897-2010 «Глазурь. Общие технические условия», ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей»

Вкус и запах	Свойственный для конкретного типа глазури, без постороннего привкуса и запаха
Цвет:	От коричневого до темно-коричневого; допускается «поседение» снаружи и внутри
Консистенция	Твердая, однородная, без ощутимых частиц сахара и какао-продуктов

5. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА:

Получают в процессе смешивания какао-порошка (какао-тертого) с жирами-заменителями какао-масла лауринового типа, с последующим измельчением и конширование

6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	МЕТОД КОНТРОЛЯ
Массовая доля влаги, %, не более	1,5	ГОСТ 5900-2014
Массовая доля жира, %	32,0-37,0	ГОСТ 31902
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу, %)	52,0-58,0	ГОСТ 5903
Массовая доля общего сухого остатка какао, %, не менее	15,0	ГОСТ 31682-2012
Массовая доля твердых триглицеридов: При температуре 35 °С, % При температуре 30 °С, % При температуре 25 °С, %	 1,0 – 5,0 45,0 – 49,0 86,0 – 90,0	-
Вязкость при 40 °С, 20 RPM, сПз (мПа*с)	4500 - 17500	Ротационный вискозиметр (метод Кассона)
Предел текучести при 40 °С, Дин/см^2 (Па*10^{-1})	40,0 – 400,0	

7. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ **** в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»***

Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:

Свинец	1,0
Мышьяк	1,0
Кадмий	0,5
Ртуть	0,1

Микробиологические показатели	
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 0,1 г не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 25,00 г не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более	50
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1*10^4$
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50
Микотоксины, мг/кг, не более	
Афлатоксин B_1	0,005
Пестициды, мг/кг, не более	
ГХГЦ (α,β,γ-изомеры)	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,15

**Определяются в независимой аккредитованной лаборатории в соответствии с программой производственного контроля и по необходимости.*

8.ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ ***в соответствии с требованиями Технического регламента 005/2011 «О безопасности упаковки».***

Все упаковочные материалы, используемые для упаковки глазури кондитерской, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность ее качества и безопасность при перевозках, хранении и реализации

9.ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ в ***соответствии с требованиями Технического регламента 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».***

Перевозка глазури кондитерской осуществляется транспортными средствами, обеспечивающими безопасность и сохранность ее при перевозке. Конструкция транспортных средств должна обеспечивать защиту продукта от загрязнения, препятствовать его просыпанию. Грузовые отсеки транспортных средств не должны являться источником загрязнения продукта.

10. МАРКИРОВКА ***в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»***

Маркировка на русском языке каждой упаковочной единицы должна содержать:
- наименование продукта;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, при несовпадении с юридическим – адрес предприятия);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дату изготовления;
- массу нетто упаковочной единицы;
- номер партии;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия;
- штриховой код (при наличии)

11. ПРАВИЛА ПРИЁМКИ И СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Упакованную в транспортную упаковку кондитерскую глазурь принимают партиями в соответствии с ГОСТ 5904-2019. Партией считают определенное количество продукции одного наименования и вида, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному стандарту в определенный промежуток времени, имеющее товаросопроводительную документацию, обеспечивающую прослеживаемость продукции.

Каждая партия должна сопровождаться сопроводительными документами:
- товаротранспортная накладная;
- декларация о соответствии ЕАЭС (сертификат соответствия);
- протоколы испытаний на показатели безопасности в соответствии с ТР ТС, на основании которых была выдана декларация о соответствии;

В удостоверении о качестве указывают:
- наименование и адрес отправителя;
- номер автомобиля;
- номер накладной;
- массу партии или количество мест;

- наименование и адрес получателя;
- наименование продукта;
- дату изготовления;
- результаты определения качества по показателям в соответствии с требованиями, предъявленными к сырью;
- дату оформления документа;
- подпись лица ответственного за выдачу сопроводительного документа.

12. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ХРАНЕНИЯ

Кондитерскую глазурь следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями, при рекомендуемых температуре от 5 °С до 22 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать кондитерскую глазурь совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель. Требование к остаточному сроку годности – не менее 75%.

13. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перевод глазури кондитерской в жидкое состояние в специальных топильных емкостях (нагрев не выше 45 °С)

14. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»,
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»,
ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
Определение содержания токсичных элементов:
ГОСТ 26929-94,
ГОСТ 26932-86, ГОСТ 30178-96, ГОСТ 30538-97,
ГОСТ 26930-86, ГОСТ 31266-2004, ГОСТ 30538-97,
ГОСТ 26933-86, ГОСТ 30178-96,
ГОСТ 26927-86.

15. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ:

1. Спецификация на русском языке с информацией: описание сырья, описание упаковки, состав, физико-химические и органолептические показатели, показатели безопасности, условия хранения.
2*. ГМО статус (предоставление протокола).
3*. Декларация Изготовителя о содержании аллергенных компонентов.
2*. Протоколы испытаний по показателям безопасности (п.7 настоящей спецификации), если иное не предусмотрено Договором поставки и по запросу.
3. Любые отклонения от спецификации должны быть согласованы между Покупателем и Поставщиком.
* - предоставление не менее одного раза в год

16. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ:

Халвичные глазированные конфеты должны храниться в рекомендованных производителем условиях в течение 10 месяцев без нарушений качества глазировочного слоя, а именно: выдерживать миграцию жира из халвичных корпусов.

Разработал:
Ведущий инженер-технолог Булаткина Т. В.

Согласовано:
Директор по качеству Вдовченко О. С.

Зам. Главного технолога по подготовке производства Шелудько А. В.

Главный технолог по развитию Симонова Е. Н.

Главный технолог Ломакина И. В.

Заведующий лабораторией Давыденко А. П.