



Утверждаю
Исполнительный директор
ООО «Степь-Инвестиции»
Мясищев Р.А.
2021г

СПЕЦИФИКАЦИЯ ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ

| | | |
|--|---|---|
| 1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА | | |
| Глазурь кондитерская какаосодержащая | | |
| 2. СОСТАВ | | |
| В состав кондитерской какаосодержащей глазури входит не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов, жиры заменители какао-масла лауринового или нелауринового типа | | |
| 3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ | | |
| Россия и другие источники | | |
| 4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | |
| 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 | Шоколадный, свойственный для конкретного типа глазури, без постороннего привкуса и запаха | |
| Цвет: | От коричневого до темно-коричневого; | |
| 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 или нелауринового типа, с последующим измельчением и коншированием | | |
| 6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ | МЕТОД КОНТРОЛЯ |
| Массовая доля влаги, %, не более | 1,2 | ГОСТ 5900 |
| Массовая доля жира, % | 31,0 – 35,0 | ГОСТ 5899 |
| Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу, %) | 52,0 – 56,0 | ГОСТ 5903 |
| Массовая доля твердых триглицеридов: | | - |
| При температуре 35 °С, % | 1,0 – 5,0 | |
| При температуре 30 °С, % | 45,0 – 49,0 | |
| При температуре 25 °С, % | 86,0 – 90,0 | |
| Вязкость при 40 °С, 20 RPM, сПз (мПа*с) | 3500 - 5500 | Ротационный вискозиметр (метод Кассона) |
| Предел текучести при 40 °С, Дин/см² (Па*10 ⁻¹) | 35,0 – 75,0 | |
| 7. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ * в соответствии с требованиями Технического регламента 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 | $1 \cdot 10^4$ |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |
| Микотоксины, мг/кг, не более | |
| Афлатоксин В ₁ | 0,005 |
| Пестициды, мг/кг, не более | |
| ГХГЦ (α,β,γ-изомеры) | 0,5 |
| ДДТ и его метаболиты | 0,15 |
| <i>*Определяются в независимой аккредитованной лаборатории в соответствии с программой производственного контроля и по необходимости.</i> | |

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.

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 «Подготовка проб для определения токсичных элементов», ГОСТ 26932-86, ГОСТ 30178-96, ГОСТ 30538-97 «Методы определения свинца», ГОСТ 26930-86, ГОСТ Р 51766-2001, ГОСТ 30538-97 «Методы определения мышьяка», ГОСТ 26933-86, ГОСТ 30178-96 «Методы определения кадмия», ГОСТ 26927-86 «Методы определения ртути».

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

Разработал:

Инженер-технолог по направлению



Кузнецов Д.Н.

Согласовано:

Зам. Главного технолога



Державцев Е.С.

Заведующий лабораторией

Давыденко А.П.