

Утверждаю  
Генеральный директор  
ООО «Степь-Инвестиции»  
Трегубов А.В.  
«22» 04 2022г

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ

<b>1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА</b>		
Глазурь кондитерская		
<b>2. СОСТАВ</b>		
В состав кондитерской глазури входит не менее 15% общего сухого остатка какао-продуктов, жиры заменители какао-масла лауринового или нелауринового типа		
<b>3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ</b>		
Россия и другие источники		
<b>4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>		
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	
<b>5. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА:</b>		
Получают в процессе смешивания какао-порошка (какао-тертого) с жирами-заменителями какао-масла лауринового или нелауринового типа, с последующим измельчением и коншированием		
<b>6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>		
НАИМЕНОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	МЕТОД КОНТРОЛЯ
Массовая доля влаги, %, не более	1,2	ГОСТ 5900
Массовая доля жира, %	31,0 – 35,0	ГОСТ 31902
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 <sup>-1</sup> )	35,0 – 75,0	
<b>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»</b>		
Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:		
Свинец		1,0
Мышьяк		1,0
Кадмий		0,5
Ртуть		0,1



<b>Микробиологические показатели</b>	
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
<b>Микотоксины, мг/кг, не более</b>	
Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005
<b>Пестициды, мг/кг, не более</b>	
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>	
<b>8.ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ в соответствии с требованиями Технического регламента 005/2011 «О безопасности упаковки».</b>	
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	
<b>9.ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ в соответствии с требованиями Технического регламента 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</b>	
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.	
<b>10. МАРКИРОВКА в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</b>	
Маркировка на русском языке каждой упаковочной единицы должна содержать:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукта;</li> <li>- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, при несовпадении с юридическим – адрес предприятия);</li> <li>- товарный знак изготовителя (при наличии);</li> <li>- дату изготовления;</li> <li>- массу нетто упаковочной единицы;</li> <li>- номер партии;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;</li> <li>- информацию о подтверждении соответствия;</li> <li>- штриховой код (при наличии)</li> </ul>	
<b>11. ПРАВИЛА ПРИЁМКИ И СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ</b>	
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:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- товаротранспортная накладная;</li> <li>- декларация о соответствии ЕАЭС (сертификат соответствия);</li> <li>- протоколы испытаний на показатели безопасности в соответствии с ТР ТС, на основании которых была выдана декларация о соответствии;</li> </ul>	
В удостоверении о качестве указывают:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование и адрес отправителя;</li> <li>- номер автомобиля;</li> <li>- номер накладной;</li> <li>- массу партии или количество мест;</li> <li>- наименование и адрес получателя;</li> </ul>	



- 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:

Директор по качеству



Ступак Т.Я.

Зам. Главного технолога



Державцев Е.С.

Заведующий лабораторией

Давыденко А.П.