



Утверждаю  
Исполнительный директор  
ООО «Степь-Инвестиции»  
Мясищев Р.А.  
«01» 11 2021г

## СПЕЦИФИКАЦИЯ МАСЛО ПАЛЬМОВОЕ

<b>1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА</b>		
Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности		
<b>2. СОСТАВ</b>		
Масло пальмовое: растительное масло, извлекаемое из мясистого мезокарпа плодов масличной пальмы, с массовой долей жира не менее 99,9%, не подвергавшееся модификации, прошедшее очистку по полному циклу стадий рафинации и дезодорацию. Тремя основными жирными кислотами пальмового масла являются пальмитиновая, олеиновая и линолевая		
<b>3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ</b>		
Малайзия, Индонезия и другие источники		
<b>4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>		
ГОСТ 31647-2012 «Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия»		
Вкус и запах	Чистые, свойственные обезличенному жиру. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	
Консистенция при температуре 20°С	Полутвердая, неоднородная	
Цвет в застывшем состоянии	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе	
Прозрачность	Прозрачное в расплавленном состоянии	
<b>5. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА:</b>		
Извлечение жира из внешнего мясистого межплодника масличной пальмы, рафинация и дезодорация		
<b>6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>		
НАИМЕНОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	МЕТОД КОНТРОЛЯ
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	ГОСТ 11812
Массовая доля жира, %, не менее	99,9	ГОСТ 31647
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, %, не более	1,0	ГОСТ 31754
Температура плавления, °С	33 - 39	ГОСТ 32189
Йодное число, г, I <sub>2</sub> /100г	50 - 55	ГОСТ 5475
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	0,9	ГОСТ 26593
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,2	ГОСТ 31933
<b>7. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ * в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>		
Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:		
Свинец		0,1
Мышьяк		0,1
Кадмий		0,05
Ртуть		0,05

<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*10 <sup>4</sup>
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50
Микотоксины, мг/кг, не более	
Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005
Пестициды, мг/кг, не более	
ГХГЦ (α,β,γ-изомеры)	0,05
ДДТ и его метаболиты	0,10
<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 пальмового масла, 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 пальмового масла осуществляется транспортными средствами, обеспечивающими безопасность и сохранность его при перевозке. Конструкция транспортных средств должна обеспечивать защиту продукта от загрязнения, атмосферных осадков и от солнечных лучей. 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 пальмового масла на русском языке каждой упаковочной единицы должна содержать:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукции;</li> <li>- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, при несовпадении с юридическим – адрес предприятия);</li> <li>- товарный знак изготовителя (при наличии);</li> <li>- массу нетто;</li> <li>- состав продукции (с обязательным указанием пищевых добавок, компонентов из ГМО организмов);</li> <li>- пищевую ценность;</li> <li>- срок годности и условия хранения;</li> <li>- номер партии и номер упаковочной единицы;</li> <li>- дату изготовления;</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>	
Упакованное в транспортную упаковку пальмовое масло принимают партиями. 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**

Пальмовое масло следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями, при рекомендуемых температуре до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 90%. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать пальмовое масло совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.

#### **13. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

Перевод пальмового масла в жидкое состояние в специальных топильных емкостях (нагрев не выше 45 - 50 °С), растаривание, дозирование

#### **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

Согласовано:

Зам. Главного технолога

Заведующий лабораторией

 Кузнецов Д.Н.

 Державцев Е.С.

Давыденко А.П.