



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

СПЕЦИФИКАЦИЯ МАСЛО ПАЛЬМОВОЕ

| | | |
|---|---|----------------|
| 1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА | | |
| Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности | | |
| 2. СОСТАВ | | |
| 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 | | |
| 3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ | | |
| Малайзия, Индонезия и другие источники | | |
| 4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | |
| 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°C | Полутвердая, неоднородная | |
| Цвет в застывшем состоянии | От белого до светло-желтого, однородный по всей массе | |
| Прозрачность | Прозрачное в расплавленном состоянии | |
| 5. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА: | | |
| Извлечение жира из внешнего мясистого межплодника масличной пальмы, рафинация и дезодорация | | |
| 6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | | |
| 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, °C | 33 - 39 | ГОСТ 32189 |
| Йодное число, г, I ₂ /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 |
| 7. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ * в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | |
| Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более: | | |
| Свинец | | 0,1 |
| Мышьяк | | 0,1 |
| Кадмий | | 0,05 |
| Ртуть | | 0,05 |

| | |
|---|--------------------------|
| 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 В ₁ | 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> | |
| 8.ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ в соответствии с требованиями Технического регламента 005/2011 «О безопасности упаковки». | |
| 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 | |
| 9.ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ в соответствии с требованиями Технического регламента 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». | |
| 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. | |
| 10. МАРКИРОВКА в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» | |
| Маркировка пальмового масла на русском языке каждой упаковочной единицы должна содержать: | |
| <ul style="list-style-type: none"> - наименование продукции; - наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, при несовпадении с юридическим – адрес предприятия); - товарный знак изготовителя (при наличии); - массу нетто; - состав продукции (с обязательным указанием пищевых добавок, компонентов из ГМО организмов); - пищевую ценность; - срок годности и условия хранения; - номер партии и номер упаковочной единицы; - дату изготовления; - 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 | |
| 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"> - 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: | |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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

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.