



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

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)

<b>1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА</b>		
Виноград сушеный (изюм)		
<b>2. СОСТАВ</b>		
Виноград сушеный		
<b>3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ</b>		
Россия и другие источники, растительного происхождения		
<b>4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>		
ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»		
Внешний вид	Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования	
Цвет	Свойственный виду и сорту винограда	
Вкус и запах	Свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются	
<b>5. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА:</b>		
Сельскохозяйственная культура		
<b>6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>		
НАИМЕНОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	МЕТОД КОНТРОЛЯ
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	82 – 83 в зависимости от сорта	ГОСТ 33977-2016
Массовая доля свободно отделяемых примесей растительного происхождения, %, не более	0,05 – 0,07 в зависимости от сорта	ГОСТ 6882-88
Массовая доля тощих и недоразвитый ягод, %, не более	0,5	ГОСТ 32896-2014
Массовая доля механически поврежденных ягод, %, не более	3,0	
Массовая доля ягод с плодоножками, %, не более	2,0 – 6,0 в зависимости от сорта	
Посторонние примеси (камни, пластик, стекло, металл, песок)	Не допускается	
Загнившие ягоды, с признаками спиртового брожения, плесень, видимая невооруженным глазом	Не допускается	
Ягоды, пораженные вредителями хлебных запасов	Не допускается	
Зараженность вредителями и продуктами их жизнедеятельности (мертвые и живые насекомые и их личинки)	Не допускается	



**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	0,4
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,03
Ртуть	0,02
Пестициды, мг/кг, не более	
ДДТ и его метаболиты	0,10
ГХГЦ (α,β,γ-изомеры)	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
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^4$
Дрожжи, КОЕ/г, не более	500
Плесени, КОЕ/г, не более	500

\*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», ГОСТ 12003-76 «Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»**

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

**9.ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ в соответствии с требованиями Технического регламента 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 12003-76 «Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»**

Сушеные фрукты транспортируют в крытых транспортных средствах транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. 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», ГОСТ 12003-76 «Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»**

Маркировка на русском языке каждой упаковочной единицы должна содержать:

- наименование продукта;
- сорт продукта;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, при несовпадении с юридическим – адрес предприятия);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дату выработки;
- массу нетто упаковочной единицы;
- срок годности;
- условия хранения;
- номер партии;
- пищевую и энергетическую ценность;
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирована пищевая продукция (если применимо);
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;
- штриховой код (при наличии).

**11. ПРАВИЛА ПРИЁМКИ И СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ в соответствии с ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»**

Виноград сушеный (изюм) принимают партиями. Под партией понимают совокупность единиц продукции одного наименования и сорта в однородной упаковке, оформленных одним документом о качестве.

Каждая партия должна сопровождаться сопроводительными документами:

- товаротранспортная накладная;



**СПЕЦИФИКАЦИЯ ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)**

№ ОС 07 Версия: 01 Действительно: с 01.11.2021

- декларация о соответствии ЕАЭС (сертификат соответствия);
  - протоколы испытаний на показатели безопасности в соответствии с ТР ТС, на основании которых была выдана декларация о соответствии;
  - ГМО статус (предоставление протокола);
  - акт карантинного фитосанитарного контроля (если входит в карантинную зону).
- В удостоверении о качестве указывают:
- наименование и адрес отправителя;
  - номер автомобиля;
  - номер накладной;
  - массу партии или количество мест;
  - наименование и адрес получателя;
  - наименование продукции, сорта;
  - год урожая;
  - результаты определения качества по показателям в соответствии с требованиями, предъявленными к сырью;
  - дату оформления документа;
  - вид потребительской тары;
  - условия и срок хранения;
  - подпись лица ответственного за выдачу сопроводительного документа.

**12. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ХРАНЕНИЯ**

Сушеные фрукты должны храниться при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности не более 70% в складах, не зараженных вредителями с соблюдением санитарных правил.

Срок хранения со дня выработки изготовителем – 12 месяцев

**13. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

Растаривание

**14. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:**

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия», ГОСТ 12003-76 «Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».

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», ГОСТ 13496.20-2014 «Методы определения остаточных количеств пестицидов», ГОСТ 31748-2012 «Методы определения микотоксинов».

**15. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ:**

1. Спецификация на русском языке с информацией: описание сырья, описание упаковки, состав, физико-химические и органолептические показатели, показатели безопасности, пищевая и энергетическая ценность, срок годности, условия хранения, сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО.

2\*. ГМО статус (предоставление протокола).

3\*. Декларация Изготовителя о содержании аллергенных компонентов.

4\*. Информация о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения в целях защиты сырья от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений (п. 2 ст. 13 гл. 3 ТР ТС 021/2011).

5. Один раз в год предоставляются протоколы испытаний по показателям безопасности (п.7 настоящей спецификации), если иное не предусмотрено Договором поставки и по запросу.

6. 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.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)  
№ ОС 07 Версия: 01 Действительно: с 01.11.2021

Согласовано:

Зам. Главного технолога

Заведующий лабораторией

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, overlapping loops and strokes, positioned between the two rows of text on the left and right.

Державцев Е.С.

Давыденко А.П.