

Утверждаю
Генеральный директор
ООО «Степь-Инвестиции»
Трегубов А.В.
«19» 06 2023г

СПЕЦИФИКАЦИЯ ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ ЛАУРИНОВОГО ТИПА (С БЛОКАТОРАМИ МИГРАЦИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ)

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА		
Глазурь кондитерская		
2. СОСТАВ		
В состав кондитерской глазури входит не менее 15% общего сухого остатка какао-продуктов. Жиры заменители какао-масла нетемперируемые лауринового типа, блокаторы миграции растительного жира из халвичных кондитерских изделий (моно- и диглицериды жирных кислот).		
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	Свойственный для конкретного типа глазури, без постороннего привкуса и запаха	
Цвет:	От коричневого до темно-коричневого; допускается «поседение» снаружи и внутри	
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 типа, с последующим измельчением и коншированием		
6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		
НАИМЕНОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	МЕТОД КОНТРОЛЯ
Массовая доля влаги, %, не более	1,5	ГОСТ 5900
Массовая доля жира, %	30,0-34,0	ГОСТ 31902
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу, %)	50,0-54,0	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)	4500 - 6500	Ротационный вискозиметр (метод Кассона)
Предел текучести при 40 °С, Дин/см ² (Па*10 ⁻¹)	40,0 – 90,0	
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

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ ЛАУРИНОВОГО ТИПА
(С БЛОКАТОРАМИ МИГРАЦИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ)
№ ОС 46 Версия: 03 Действительно: с 19.06.2023**

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:		
<ul style="list-style-type: none"> - 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:		
<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; 		

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ ЛАУРИНОВОГО ТИПА
(С БЛОКАТОРАМИ МИГРАЦИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ)
№ ОС 46 Версия: 03 Действительно: с 19.06.2023**

<ul style="list-style-type: none"> - 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	
<p>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. Требование к остаточному сроку годности – не менее 75%.</p>	
13. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	
<p>Перевод глазури кондитерской в жидкое состояние в специальных топильных емкостях (нагрев не выше 45 °С)</p>	
14. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:	
<p>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».</p> <p>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».</p>	
15. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ:	
<p>1. Спецификация на русском языке с информацией: описание сырья, описание упаковки, состав, физико-химические и органолептические показатели, показатели безопасности, условия хранения.</p> <p>2*. ГМО статус (предоставление протокола).</p> <p>3*. Декларация Изготовителя о содержании аллергенных компонентов.</p> <p>2*. Протоколы испытаний по показателям безопасности (п.7 настоящей спецификации), если иное не предусмотрено Договором поставки и по запросу.</p> <p>3. Любые отклонения от спецификации должны быть согласованы между Покупателем и Поставщиком.</p>	
<p>* - предоставление не менее одного раза в год</p>	
16. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ:	
<p>Халвичные глазированные конфеты должны храниться в рекомендованных производителем условиях в течение 10 месяцев без нарушений качества глазировочного слоя, а именно: выдерживать миграцию жира из халвичных корпусов.</p>	

Разработал:

Инженер-технолог по направлению

Согласовано:

Директор по качеству

Зам. Главного технолога по подготовке производства

И.О. Главного технолога

Иллензеер Е.В.

Тимошкин С.В.

Шелудько А.В.

Симонова Е. Н.