



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

СПЕЦИФИКАЦИЯ АРАХИС БЛАНШИРОВАННЫЙ «СПЛИТ»

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА		
Половинки ядра арахиса (сплит), бланшированные		
2. СОСТАВ		
Арахис половинки, бланшированные		
3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ		
Россия и другие источники, растительного происхождения		
4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		
Определение органолептических показателей качества по ГОСТ 27988-88, ГОСТ 31784-2012		
Внешний вид	Половинки ядра арахиса однородного состава, нормально развитые, однородные по величине. Поверхность ядер, гладкая, без признаков плесени	
Цвет	Свойственный нормальным ядрам арахиса, белый с оттенком кремового	
Вкус и запах	Свойственные разновидности арахиса, без затхлого, прогорклого и постороннего привкуса и запаха	
5. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА:		
Сельскохозяйственная культура орехи Арахис		
6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		
НАИМЕНОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	МЕТОД КОНТРОЛЯ
Массовая доля влаги, %, не более	6,5	ГОСТ 10856-96
Массовая доля масла в пересчете на сухое вещество, %	не более 57,0	ГОСТ 10857-64
Посторонние включения (исключая песок и земляные камни), %, не более	0,5	ГОСТ 10854-2015
Стекло, пластик, металл	Не допускается	
Массовая доля ядер с остатками шелухи, %, не более	7,0	
Массовая доля поврежденных, изъеденных, порченных ядер и ядер с механическими повреждениями, %, не более	3,0	
Массовая доля ядер с серым налетом на поверхности, %, не более	10,0	
Массовая доля ломанных ядер арахиса, % не более	4,0	
Массовая доля ядер, повреждённых плесенью, % не более	0,5	ГОСТ 10853-88
Зараженность вредителями и продуктами их жизнедеятельности (мертвые и живые насекомые и их личинки)	Не допускается	
Вредные примеси (семена клещевины)	Не допускается	ГОСТ 30483-97
7. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ * в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».		
Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:		
Свинец	1,0	

СПЕЦИФИКАЦИЯ АРАХИС БЛАНШИРОВАННЫЙ «СПЛИТ»

№ ОС 02 Версия: 01 Действительно: с 01.11.2021

Мышьяк	0,3
Кадмий	0,1
Ртуть	0,05
Пестициды, мг/кг, не более	
ДДТ и его метаболиты	0,15
ГХГЦ (α,β,γ-изомеры)	0,5
Микотоксины, мг/кг, не более	
Афлотоксин В1, мг/кг, не более	0,005
Микробиологические показатели	
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 0,01 г не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 25,00 г не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более	10 ³
Радионуклиды	
Цезий-137, Бк/кг, не более	60
Стронций-90, Бк/кг, не более	11
Материалы, являющиеся производными ГМО	
Промотор 35S и терминатор NOS	-

**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».

Арахис бланшированный «сплит» в мешках. Грузовые отсеки и вся упаковка должна быть чистой, сухой, не иметь постороннего запаха, обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта в течении всего срока годности. Все упаковочные материалы должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

9.ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ в соответствии с требованиями Технического регламента 015/2011 «О безопасности зерна».

Перевозка арахиса бланшированного «сплит» осуществляется транспортными средствами, обеспечивающими безопасность и сохранность его при перевозке. Конструкция транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту продукта от загрязнения, препятствовать его просыпанию. Грузовые отсеки транспортных средств не должны являться источником загрязнения арахиса.

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:

- наименование, включая информацию о способе производства;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, при несовпадении с юридическим – адрес предприятия);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- страна происхождения;
- дату изготовления;
- массу нетто упаковочной единицы;
- срок годности;
- условия хранения;
- номер партии;
- 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

Семена масличных культур принимают партиями. Под партией понимают любое количество семян одной масличной культуры, однородное по качеству, находящееся в одном транспортном средстве.

Каждая партия должна сопровождаться сопроводительными документами:

- 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;
- 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 культуры, сорта;

-год урожая;

-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

Хранение арахиса осуществляется в складских помещениях, обеспечивающих безопасность и сохранность его потребительских свойств, при соблюдении требований к процессам хранения арахиса, установленных Техническим Регламентом, а также условий хранения, установленных национальным законодательством государства-члена Таможенного союза. Поверхности стен, потолков, несущих конструкций, дверей, полы производственных помещений должны быть доступными для их очистки и обеззараживания. Состояние стен и кровли складов, конструкции входных отверстий каналов активной вентиляции, должны обеспечить предотвращение попадания в них атмосферных осадков и посторонних предметов. Не допускается хранить совместно с арахисом токсичные, горючие химические вещества, горюче-смазочные материалы и нефтепродукты, а также пищевую продукцию иного вида и непившую продукцию в случае, если это может привести к загрязнению арахиса.

В складских помещениях в течении всего периода хранения арахиса должна быть организована проверка условий его хранения (влажность, температура), а также показателей заражённости вредителями, цвет и наличие постороннего запаха.

13. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Растаривание, обжаривание.

14. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:

ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ГОСТ 10852-86 «Правила приёмки и методы отбора проб», ГОСТ 29141-91 «Семена масличных культур. Выделение пробы для анализа из средней пробы», ГОСТ 29142-91 «Семена масличных культур. Отбор проб», ГОСТ 27988-88 «Методы определения цвета и запаха», ГОСТ 31784-2012 «Арахис. Технические условия», ГОСТ 10856-96 «Метод определения влажности», ГОСТ 10854-2015 «Методы определения сорной и масличной примеси», ГОСТ 10853-88 «Методы определения заражённости вредителями». ГОСТ 26929-94 «Подготовка проб для определения токсичных элементов».

Определение содержания 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, содержание трансизомеров жирных кислот, содержание насыщенных и ненасыщенных жирных кислот, 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

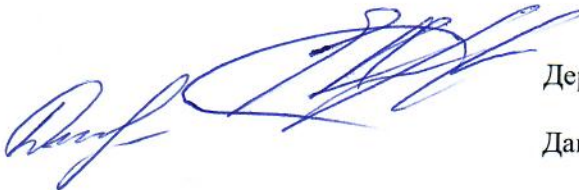
Согласовано:

Зам. Главного технолога

Заведующий лабораторией



Кузнецов Д.Н.



Державцев Е.С.

Давыденко А.П.