

Утверждаю  
Исполнительный директор  
ООО «Степь-Инвестиции»  
Лысенко С.А.  
«01» 06 2023г

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ЯДРА ОРЕХОВ ФУНДУКА ОБЖАРЕННЫЙ ДРОБЛЕННЫЕ (3-5мм)

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА		
Ядра ореха фундука обжаренные дробленые и частично очищенные от шелухи, готовые к употреблению.		
2. СОСТАВ		
Ядра орехов фундука		
3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ		
Азербайджан и другие источники		
4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		
ГОСТ 16835-81 «Ядра орехов фундука. Технические условия». ТУ 9761-006-49475298-08 «Орехи, ядра орехов натуральные, обжаренные, копченые, соленые, сладкие и со специями»		
Внешний вид	Ядра орехов фундука обжаренные дроблённые (фракция 3-5мм), частично наличие шелухи	
Цвет	Кусочки от желтого до светло-коричневого цвета, без признаков подгорания.	
Вкус и запах	Свойственный ядрам орехов фундука обжаренным дробленным, без посторонних запахов и привкусов.	
5. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА:		
Сельскохозяйственная культура		
6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		
НАИМЕНОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	МЕТОД КОНТРОЛЯ
Массовая доля влаги, %, не более	2,0	ГОСТ 16835-81
Массовая доля частей ядер орехов дроблённых, %, не более		
-пережаренных, прогорклых	0,5	
-с поверхностью покрытой шелухой более чем на 25%	20,0	
Соответствие размеру, %, не менее	80,0	
Наличие скорлупы, не более	1 шт на 1 тонну	
Посторонние примеси (камни, пластик, стекло, металл, песок)	Не допускается	
Металломагнитные примеси	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	0,5	
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*10 <sup>4</sup>
Дрожжи, КОЕ/г, не более	500
Плесени, КОЕ/г, не более	500
<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», ГОСТ 16835-81 «Ядра орехов фундука. Технические условия». ТУ 9761-006-49475298-08 «Орехи, ядра орехов натуральные, обжаренные, копченые, соленые, сладкие и со специями»</b>	
Все упаковочные материалы, используемые для упаковки ядра ореха, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность его качества и безопасность при перевозках хранения и реализации	
<b>9.ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ в соответствии с требованиями Технического регламента 021/2011 «О безопасности пищевой продукции ГОСТ 16835-81 «Ядра орехов фундука. Технические условия».</b>	
Ядра орехов 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.	
<b>10. МАРКИРОВКА в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 16835-81 «Ядра орехов фундука. Технические условия».</b>	
Маркировка на русском языке каждой упаковочной единицы должна содержать:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукта;</li> <li>- сорт продукта;</li> <li>- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, при несовпадении с юридическим – адрес предприятия);</li> <li>- товарный знак изготовителя (при наличии);</li> <li>- дату выработки;</li> <li>- массу нетто упаковочной единицы;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- номер партии;</li> <li>- пищевую и энергетическую ценность;</li> <li>- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирована пищевая продукция (если применимо);</li> <li>- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;</li> <li>- штриховой код (при наличии).</li> </ul>	
<b>11. ПРАВИЛА ПРИЁМКИ И СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ в соответствии с ГОСТ 16835-81 «Ядра орехов фундука. Технические условия».</b>	
Ядра орехов 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:	
<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> <li>- ГМО статус (предоставление протокола);</li> <li>- акт карантинного фитосанитарного контроля (если входит в карантинную зону).</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> <li>-наименование продукции, сорта;</li> <li>-год урожая;</li> </ul>	



-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

Ядра орехов 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  
Требование к остаточному сроку годности – не менее 75%.

## 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 16835-81 «Ядра орехов фундука. Технические условия». ТУ 9761-006-49475298-08 «Орехи, ядра орехов натуральные, обжаренные, копченые, соленные, сладкие и со специями»

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

Иллензеер Е.В.

Согласовано:

Директор по качеству

Тимошкин С.В.

Зам. Главного технолога по подготовке производства

Шелудько А.В.

И.О. Главного технолога

Симонова Е.Н.