



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°С	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, °С	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	$1 \cdot 10^4$
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)	0,05
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 palmового 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 palmового 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 palmового масла на русском языке каждой упаковочной единицы должна содержать:

- 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 palmовое 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:

- 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:

- 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.