Утверждаю
Исполнительный директор
ООО «Степь-Инвестиции»
_____Мясищев Р.А.
«__» _____2021г

СПЕЦИФИКАЦИЯ
БЕЛОК ЯИЧНЫЙ СУХОЙ

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА		
Белок яичный сухой		
2. СОСТАВ		
Белок яичный сухой – пищевой яичный продукт, выработанный из пищевых куриных яиц		
3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ		
Россия и другие источники		
4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ *ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия»*		
Внешний вид и консистенция	Порошкообразный или в виде гранул, комочки, которые легко разрушаются при надавливании пальцем	
Цвет	От белого до желтоватого	
Запах и вкус	Свойственный яичным продуктам, без посторонних	
5. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА:		
Вырабатывают из пищевых куриных яиц (по ГОСТ 31654) в птицеводческих хозяйствах		
6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ***(по тестированию сырья в производстве)***		
НАИМЕНОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	МЕТОД КОНТРОЛЯ
Массовая доля сухого вещества, %, не менее	92,0	ГОСТ 31469
Растворимость, %, не менее	90,0	
Посторонние примеси	Не допускаются	
Массовая доля белковых веществ, %, не менее	85,0	
7. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ **** в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»***		
Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:		
Свинец	0,5	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,1	
Ртуть	0,03	
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	$2,5*10^4$	
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
Пестициды, мг/кг, не более		
ГХГЦ (α,β,γ-изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
**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».***		
Все упаковочные материалы, используемые для упаковки белка яичного сухого, 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».

Перевозка белка яичного сухого осуществляется транспортными средствами, обеспечивающими безопасность и сохранность его 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:
- наименование продукта;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, при несовпадении с юридическим – адрес предприятия);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- массу нетто упаковочной единицы;
- пищевую ценность;
- 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

Упакованный в транспортную упаковку белок яичный сухой 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

Белок яичный сухой следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями, при температуре не выше 20 °С - не более 6 месяцев. Не допускается хранить и транспортировать белок яичный сухой совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

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», 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 Кузнецов Д.Н.

Согласовано:

Зам. Главного технолога Державцев Е.С.

Заведующий лабораторией Давыденко А.П.