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 конширование		
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, % При температуре 30 °С, % При температуре 25 °С, %	 1,0 – 5,0 45,0 – 49,0 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 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

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	$1*10^4$
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50
Микотоксины, мг/кг, не более	
Афлатоксин B_1	0,005
Пестициды, мг/кг, не более	
ГХГЦ (α,β,γ-изомеры)	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,15

**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 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:
- 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:
- 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

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%.

13. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перевод глазури кондитерской в жидкое состояние в специальных топильных емкостиях (нагрев не выше 45 °С)

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

16. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ:

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.

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.