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

СПЕЦИФИКАЦИЯ
ЯДРА ОРЕХОВ ФУНДУКА ОБЖАРЕННЫЙ ДРОБЛЕНЫЕ (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 дроблёных, %, не более -пережаренных, прогорклых -с поверхностью покрытой шелухой более чем на 25%	 0,5 20,0	
Соответствие размеру, %, не менее	80,0	
Наличие скорлупы, не более	1шт 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	$5*10^4$
Дрожжи, КОЕ/г, не более	500
Плесени, КОЕ/г, не более	500

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

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 хранении и реализации

9.ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ ***в соответствии с требованиями Технического регламента 021/2011 «О безопасности пищевой продукции ГОСТ 16835-81 «Ядра орехов фундука. Технические условия».***

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.

10. МАРКИРОВКА ***в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 16835-81 «Ядра орехов фундука. Технические условия».***

Маркировка на русском языке каждой упаковочной единицы должна содержать:
- наименование продукта;
- сорт продукта;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, при несовпадении с юридическим – адрес предприятия);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дату выработки;
- массу нетто упаковочной единицы;
- срок годности;
- условия хранения;
- номер партии;
- пищевую и энергетическую ценность;
- 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 ***в соответствии с ГОСТ 16835-81 «Ядра орехов фундука. Технические условия».***

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:
- 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 продукции, сорта;
-год урожая;

-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, соленые, 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.