Утверждаю
Исполнительный директор
ООО «Степь-Инвестиции»
_____Мясищев Р.А.
«__» _____11_____2021г

СПЕЦИФИКАЦИЯ
КАКАО-ПОРОШОК АЛКАЛИЗОВАННЫЙ

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА	
Какао-порошок алкализованный	
2. СОСТАВ	
Какао-порошок алкализованный	
3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ	
Малайзия и другие источники	
4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ *ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия», ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей»*	
Внешний вид	Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок
Вкус и аромат	Свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов
5. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА:	
Изготовляют путем измельчения тертого какао или какао-крупки, обработанных углекислой щелочью, массовая доля масла какао в котором составляет от 9% до 12%	

6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	МЕТОД КОНТРОЛЯ
Массовая доля влаги, %, не более	5,0	ГОСТ 5900-2014
Массовая доля жира (масла какао), % не более	12,0	ГОСТ 31902-2012
Степень измельчения – остаток после просева, %	Не более 1,5	ГОСТ 5902-80
Показатель активной кислотности, ед. pH не более	8,0	ГОСТ 5898-87
Массовая доля общей золы, %, не более	9,0	ГОСТ 5901-2014
Массовая доля металломагнитной примеси (частицы не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	

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 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	$1*10^5$
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 какао-порошка, 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 какао-порошка 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;
- 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

Упакованный в транспортную упаковку какао-порошок 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

Какао-порошок следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при рекомендуемых температуре 18+-3 ℃ и относительной влажности воздуха не более 75%. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать какао-порошок совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.

13. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Растаривание.

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 — Кузнецов Д.Н.

Согласовано:

Зам. Главного технолога — Державцев Е.С.

Заведующий лабораторией — Давыденко А.П.