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

СПЕЦИФИКАЦИЯ
ПАТОКА КРАХМАЛЬНАЯ КАРАМЕЛЬНАЯ ФЕРМЕНТАТИВНАЯ

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА		
Патока крахмальная карамельная ферментативная		
2. СОСТАВ		
Патока крахмальная карамельная ферментативная		
3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ		
Россия и другие источники, растительного происхождения		
4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ *ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия»*		
Внешний вид	Густая вязкая жидкость	
Вкус и запах	Свойственный патоке, без постороннего привкуса и запаха	
Прозрачность	Прозрачная. Допускается опалесценция	
Цвет	От бесцветного до бледно-желтого разных оттенков	
5. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА:		
Получают путем гидролиза крахмала с применением амилолитических ферментных препаратов		
6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		
НАИМЕНОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	МЕТОД КОНТРОЛЯ
Массовая доля сухого вещества, %, не менее	78,0 – 79,9	ГОСТ 33917-2016
Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), %, не более	37,0 – 42,0	
Водородный показатель, pH	3,5 – 6,0	
Кислотность, $см^3$, не более	6,0	
Наличие видимых посторонних примесей	Не допускается	
Наличие белков и жиров	Не допускается	
Содержание диоксида серы, мг/кг, не более	40,0	
Температура карамельной пробы, 140°С (Леденец прозрачный, без темных прожилок и пятен)	Соответствует	
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	0,5	
Кадмий	0,1	
Ртуть	0,02	

Пестициды, мг/кг, не более	
ДДТ и его метаболиты	0,1
ГХГЦ (α,β,γ-изомеры)	0,5
Микотоксины, мг/кг, не более	
Фостоксин	0,01
Микробиологические показатели	
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 1,0 г не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 25,00 г не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более	100
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1*10^4$
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50

**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 патоки, 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 патоки осуществляется транспортными средствами, обеспечивающими безопасность и сохранность ее при перевозке. Конструкция транспортных средств и ёмкостей должна обеспечивать защиту продукта от загрязнения, препятствовать его проливанию. Грузовые отсеки транспортных средств не должны являться источником загрязнения продукта. Температура отгрузки не выше 65°С.

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 и вид патоки;
- 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 бочки, фляги;
- номер партии;
- пищевую и энергетическую ценность;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована патока;
- информация о наличии ГМО;
- информацию о подтверждении соответствия;
- штриховой код (при наличии);

11. ПРАВИЛА ПРИЁМКИ И СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Упакованную в транспортную упаковку патоку 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 и вид патоки;
- 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

Патоку хранят в емкостях, обеспечивающих безопасность и сохранность её потребительских свойств. Материал для емкостей: нержавеющая сталь, углеродистая сталь, сталь с полимерным или эмалевым покрытием, полимерные материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами.
Температура воздуха при хранении патоки не выше 30°С.
Температура хранения патоки в емкостях 40 - 45 °С.
При хранении патоки с массовой долей редуцирующих веществ менее 38% допускается ее побеление вследствие выпадения декстринов.

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».
Определение пестицидов – по ГОСТ 30710-2001.

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*. Протоколы испытаний по показателям безопасности (п.7 настоящей спецификации), если иное не предусмотрено Договором поставки и по запросу.
5. 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.