Утверждаю
Исполнительный директор
ООО «Степь-Инвестиции»
_____Лысенко С.А.
«___» _____2023г

СПЕЦИФИКАЦИЯ
АРОМАТИЗАТОРЫ ПИЩЕВЫЕ (ЖИДКИЕ)

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Ароматизаторы пищевые (жидкие). Список наименований приведен в Приложении к данной спецификации.

2. СОСТАВ

Растворы или эмульсии, содержащие вкусоароматический компонент и растворители (пропиленгликоль, триацетин)

3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Словения и другие источники

4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ГОСТ 32049-2013 «Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия»

Внешний вид	Прозрачные или непрозрачные жидкости
Цвет	Бесцветные или окрашенные
Запах	Характерный для ароматизатора конкретного наименования

5. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА:

6. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	МЕТОД КОНТРОЛЯ
Показатель преломления при 20 °С	Устанавливает производитель	ГОСТ 14618.10-78
Плотность при 20 °С, г/см^3		

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	5,0
Мышьяк	3,0
Кадмий	1,0
Ртуть	1,0
Пестициды, мг/кг, не более	
ДДТ и его метаболиты	0,005
ГХГЦ (α,β,γ-изомеры)	0,005
Микотоксины, мг/кг, не более	
Фостоксин	0,01
Микробиологические показатели	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5*10^2$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 1 г не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 25 г не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более	100
Дрожжи, КОЕ/г, не более	100

**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».*

Жидкие пищевые ароматизаторы упаковывают в полимерные канистры с крышками, стеклянную тару для пищевых продуктов, другую тару, изготовленную из материалов, использование которых в контакте с

ароматизаторами обеспечивает их качество и безопасность.

9.ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ в ***соответствии с требованиями Технического регламента 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».***

Перевозка ароматизаторов пищевых (жидких) осуществляется транспортными средствами, обеспечивающими их безопасность и сохранность. Конструкция транспортных средств должна обеспечивать защиту продукта от загрязнения, препятствовать его проливанию. 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 ароматизатора;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, при несовпадении с юридическим – адрес предприятия);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- штриховое кодирование (при наличии);
- дату изготовления;
- массу нетто упаковочной единицы;
- срок годности;
- условия хранения;
- номер партии;
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован ароматизатор;
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза

11. ПРАВИЛА ПРИЁМКИ И СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Упакованные в транспортную упаковку ароматизаторы принимают партиями. Партией считают определенное количество ароматизатора одного наименования, одинаково упакованного, произведенного одним изготовителем по одному стандарту в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

Каждая партия должна сопровождаться 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 продукции;
- 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

Жидкие пищевые ароматизаторы хранят в закрытых и затемненных помещениях при температуре не выше 25°С, если иное не установлено изготовителем. При хранении допускается опалесценция и выпадение осадка, если это предусмотрено изготовителем.

Не допускается транспортирование и хранение ароматизаторов совместно с химикатами и резко пахнущими продуктами и материалами.

Срок годности ароматизатора устанавливает изготовитель

Требование к остаточному сроку годности – не менее 75%.

13. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Растаривание, перед применением ароматизаторы необходимо перемешать до получения однородной массы

14. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». 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, срок годности, условия хранения. 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 — 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ
АРОМАТИЗАТОРЫ ПИЩЕВЫЕ (ЖИДКИЕ)

Наименование сырья	Код номенклатуры	Наименование в ОС
Ароматизатор натуральный Чили MA/1 818/1. ООО "Тереза-Интер".	00100044228	Ароматизатор пищевой натуральный «Чили»
Ароматизатор идентичный натуральному Delar "Сыр Голландский 11.01.264G". Союзснаб.	00100043252	Ароматизатор «Сыр»
Ароматизатор натуральный Барбекю (аромат копчения) 08 081. ООО "Адис-Дон".	00100043956	Ароматизатор пищевой «Аромат копчения»08 081
Ароматизатор идентичный натуральному Delar Карамель тип Баттерскотч 10.01.233". Союзснаб.	АП000000943	Ароматизатор пищевой Карамель
Ароматизатор идентичный натуральному Мясо 1101501139. ООО "Компания АЗАНТА".	00100050377	Ароматизатор пищевой идентичный натуральному для конд. изд., аромат «Мясо, жидкие»
Ароматизатор идентичный натуральному Delar "Кокос 11.02.179". Союзснаб.	00100031190	Ароматизатор кокос
Ароматизатор пищевой натуральный «Кокос» 554182 Т «Файн Ингридиентс»	00100106203	Ароматизатор натуральный пищевой Кокос
Ароматизатор идентичный натуральному Абрикос ARL 474/1. ООО "Тереза-Интер".	00100046304	Ароматизатор "Абрикос" ARL474
Ароматизатор пищевой идентичный натуральному Вишня ТИП Т 117874. ООО «Тэйст-Влэйвор»	00100072784	Ароматизатор Вишня Т117874
Ароматизатор пищевой натуральный Апельсиновое масло Т 117201. ООО «Тэйст-Влэйвор»	00100111197	Ароматизатор Апельсиновое масло
Ароматизатор пищевой натуральный Манго Т 117073. ООО «Тэйст-Влэйвор»	00100072777	Ароматизатор Манго Т117037
Ароматизатор пищевой идентичный натуральному Ананас 24 045 ООО "Адис-Дон"	00100106619	Ароматизатор "Ананас"
Ароматизатор пищевой идентичный натуральному Орех лесной (фундук) AS 14739. ООО "Адис-Дон"	00100106621	Ароматизатор "Фундук"
Ароматизатор пищевой натуральный Лимонное масло Т 117201. ООО "Адис-Дон"	00100103306	Ароматизатор "Лимонное масло"
Ароматизатор идентичный натуральному Мед 02609 ООО "Адис-Дон"	00100047060	Ароматизатор "Мёд" 02609