Утверждаю
Исполнительный директор
ООО «Степь-Инвестиции»
Климкин А. М.
«06» 07 2025 г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ГЛАЗУРЬ

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Глазурь «кондитерская» /Глазурь «кондитерская» (с блокатором миграции растительных жиров)/Глазурь (молочная (без сахара) с фруктозой с блокатором миграции растительных жиров)

2. СОСТАВ

Глазурь «кондитерская»: Сахар, заменитель масла какао нетемперируемый лауринового типа (гидрогенизированное фракционированное пальмоядровое масло, эмульгаторы (Е492, Е322)), какао-порошок, мальтодекстрин, эмульгаторы: Е322, Е476, Е492; ароматизаторы: ваниль, сливки.
Глазурь «кондитерская» (с блокатором миграции растительных жиров): Сахар, заменитель масла какао нетемперируемого лауринового типа (гидрогенизированное франкционированное пальмоядровое масло, эмульгаторы (Е492, Е322)), какао-порошок, эмульгатор Е471 (моно- и диглицериды жирных кислот масла Ши), эмульгаторы: Е322, Е476; ароматизаторы: ваниль, шоколад.
Глазурь (молочная (без сахара) с фруктозой с блокатором миграции растительных жиров): Заменитель масла какао нетемперируемый лауринового типа (гидрогенизированное фракционированное пальмоядровое масло, эмульгаторы (Е492, Е322)), мальтодекстрин, фруктоза, сухое цельное молоко, какао-порошок, эмульгатор Е471 (моно- и диглицериды жирных кислот масла Ши), эмульгатор Е322.

3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Россия и другие источники

4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

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 светло-коричневого до темно-коричневого; допускается «поседение» снаружи и внутри
Консистенция	Твердая, однородная, без ощутимых частиц сахара и какао-продуктов

5. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ			МЕТОД КОНТРОЛЯ
	Глазурь «кондитерская»	**Глазурь «кондитерская»** (с блокатором миграции растительных жиров)	**Глазурь** (молочная (без сахара) с фруктозой с блокатором миграции растительных жиров)	
Массовая доля влаги, %, не более	1,5	1,5	1,5	ГОСТ 5900-2014
Массовая доля жира, %	29,0-34,0	32,0-37,0	35,0-40,0	ГОСТ 31902
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу, %)	51,0-57,0	52,0-58,0	-	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	1,0 – 5,0 45,0 – 49,0 86,0 – 90,0	1,0 – 5,0 45,0 – 49,0 86,0 – 90,0	-
Вязкость при 40 °С, 20 RPM, сПз (мПа*с)	4500 - 6500	4500 - 17500	4500 - 17500	Ротационный вискозиметр (метод Кассона)
Предел текучести при 40 °С, Дин/см^2 (Па*10^{-1})	40,0 – 90,0	40,0 – 400,0	40,0 – 400,0	

6. 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.

7.ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ в соответствии с требованиями Технического регламента 005/2011 «О безопасности упаковки».

Все упаковочные материалы, используемые для упаковки глазури, 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

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

Перевозка глазури 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.

9. 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)

10. ПРАВИЛА ПРИЁМКИ И СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Упакованную в транспортную упаковку 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.

11. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ХРАНЕНИЯ

Глазурь следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями, при рекомендуемых температуре от 5 ℃ до 22 ℃ 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%.

12. 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,
ГОСТ 26932-86, ГОСТ 30178-96, ГОСТ 30538-97,
ГОСТ 26930-86, ГОСТ 31266-2004, ГОСТ 30538-97,
ГОСТ 26933-86, ГОСТ 30178-96,
ГОСТ 26927-86.

13. 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

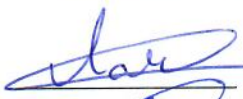
14. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ:

Халва глазированная должна храниться в рекомендованных производителем условиях в течение 10 месяцев без нарушений качества глазури (отсутствие отслоения глазури).

Разработал:

Ведущий инженер-технолог Булаткина Т. В.

Согласовано:

Директор по качеству		Вдовченко О. С.
Главный технолог		Ломакина И. В.
Заведующий лабораторией		Давыденко А. П.