Тендер для закупок 2025-2026 гг.	**Бриф для проведения тендера по закупкам ингредиентов** **КОРРЕКТИРУЮЩАЯ СОЛЬ для** **повышения pH сыра в процессе плавления**	ПиР ПАК
Код документа: **БРИФ СОЛЬ-КОРРЕКТОР**	Дата выпуска: 10.06.2025	Страниц в документе 8

1. Общая информация

Название и описание ингредиент	Соль **для корректировки (повышения) pH сыра в процессе плавления.** Белый агломерированный водорастворимый порошок без запаха и вкуса.
Технологическая функция ингредиента	Повышение pH в процессе плавления
Нормативный документ/(ты), которым соответствует ингредиент	- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; -ТР ТС - 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; -ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» для продукции, предназначенной для дальнейшей переработки;
Состав	Ортофосфат натрия Е 339. Содержание **P_2O_5 (%) = (39,0 - 45,0)** зафиксировано, соответствует референсу и подтверждается протоколом сторонней лаборатории в каждой партии.
Рекомендуемая дозировка, не более	**не более 0,15% при производстве сыров для пиццы Моцарелла**

2. Целевые значения показателей комплексной пищевой добавки/пищевой добавки с функцией эмульгатора/стабилизатора:

Результаты анализов должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах:

2.1 Органолептические показатели:

Показатель	Метод оценки	Целевые значения
Внешний вид	Визуальный	Тонкодисперсный порошок, допускаются агломерированные частицы
Вкус, запах	Органолептический	Практически без запаха и вкуса, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Визуальный	От белого до беловатого, допускаются сероватый оттенок

2.2. Физико-химические и реологические показатели:

Показатели:	Целевые значения
pH 1% раствора	11,5-12,5
Содержание P_2O_5, %	39,0- 45,0
Смещение pH (∇ pH) при 0,1% внесения	+0,1
Ионообмен	Отсутствует (низкий)
«Creaming effect»	Отсутствует (низкий)
Содержание натрия, %	~ 42
Содержание калия, %	отсутствует
Содержание фосфора, %	~ 19
Влага, %, не более	15

2.3 Показатели безопасности:

Тяжелые металлы	Метод	Периодичность контроля	Допустимый уровень, ppm
Кадмий	ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.986-2000	1 раз в год	0,5
Свинец, не более	ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301; МУК 4.1.986-2000	1 раз в год	0,5
Мышьяк, не более	ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 31628	1 раз в год	0,5
Ртуть, не более	ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183, МУ 5178-90	1 раз в год	0,1
Нерастворимые примеси, max %	n/a	В каждой партии	0,3

Ингредиент не должен содержать антибиотики, радионуклиды.

2.4 Микробиологические показатели:

Показатель	Метод	Значение
КМАФАнМ, КОЕ/см3(г), не более	ГОСТ 10444.15	500
Дрожжи/плесени, КОЕ/см3(г), не более	ГОСТ 33566, ГОСТ 10444.12	20
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы), не допускаются в массе ингредиента, г	ГОСТ 32901, МУК 4.2.2884	10
E.Coli, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ 30726	10,0
S.aureus, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ 30347	10,0

Бриф актуализирован Леоновой Е. 28.11.2025 г. Версия 2

Pseudomonas Aeruginosa, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ Р 54755	10
Listeria Monocytogenes, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ 32031	25

2.5 Технологические/функциональные свойства:

Показатели/требования:	**Целевые значения**
Обладает высокой буферизующей способностью, даёт **неизменное от партии к партии** замещение ионов водорода натрием, а т е обеспечивает **стабильный** показатель повышения pH, предотвращает расслоение продукта при рекомендуемой дозировке (**для пастообразных сыров**), измерение pH после 65 °С в пищевой матрице	Смещение на +0,1ед. pH (при 0,1% использования в рецептуре)
Работает на рекомендуемой дозировке, повышает гидратацию белка и обеспечивает более высокую эмульгирующую способность и необходимую консистенцию (для пастообразных), и текстуру (для вытяжных) плавленых сыров	
Поддержание эластичной, однородной и прочной матрицы готового продукта, при температуре 4+-2 °С	Без синерезиса и вытапливания жира.
Стабильность готового продукта и соответствие потребительским характеристикам	не менее **270 суток для пастообразных сыров** не менее **90 суток для вытяжных сыров**

2.6 ГМО

Комплексная пищевая добавка **не должна быть** генетически модифицированного происхождения. Это означает, что компоненты, используемые для производства данной соли (или для производства компонентов побочных продуктов, которые являются частью данной комплексной пищевой добавки) должны быть не менее, чем на 99,1% обычного происхождения (т.е. допустимый уровень содержания ГМО-0,9%, на основе случайного присутствия). Исследования на ГМО проводятся не реже 1 раза в год.

2.7 Посторонние включения

В массе продукта не должно быть посторонних предметов, веществ, включений.

2.8 Аллергены

Ингредиент должен соответствовать следующим требованиям по аллергенам:

АЛЛЕРГЕН:	Непосредственное содержание			Риск перекрестного загрязнения (от другого продукта или производственной линии)	
	Аллерген, содержащийся в виде первичного ингредиента или производного продукта в составе поставляемого продукта		Укажите форму присутствия АЛЛЕРГЕНА (например: лецитин, казеин и т.д.), его содержание, %		
	Да	Нет		Да	Нет
*ХЛЕБНЫЕ ЗЛАКИ, содержащие клейковину/продукты их переработки		**X**			**X**
РАКООБРАЗНЫЕ /продукты их переработки		**X**			**X**
ЯЙЦА/продукты их переработки		**X**			**X**
РЫБА/продукты её переработки		**X**			**X**
АРАХИС/продукты его переработки		**X**			**X**
**Другие ОРЕХИ /продукты их переработки		**X**			**X**
СОЕВЫЕ БОБЫ/продукты их		**X**			**X**

переработки					
МОЛОКО/продукты его переработки		**X**			X
СЕЛЬДЕРЕЙ/продукты его переработки		**X**			**X**
ЛЮПИН/продукты его переработки		**X**			**X**
МОЛЛЮСКИ/продукты их переработки		**X**			**X**
ГОРЧИЦА/продукты её переработки		**X**			**X**
КУНЖУТ/продукты его переработки		**X**			**X**
***ДИОКСИД СЕРЫ И СУЛЬФИТЫ		**X**			**X**

* ХЛЕБНЫЕ ЗЛАКИ: например, пшеница, рожь, ячмень, овес, пшеница спельта, камут и их скрещенные сорта.

** Другие ОРЕХИ: миндаль, бразильский, кешью, фундук, макадамия, орех пекан, сосновые шишки, фисташковый орех, грецкий орех (не кокосовый).

3.0 Требования к упаковке ингредиента

Ингредиент упакован в Крафт-мешок с вкладышем из многослойного полимерного материала, соответствующего требованиям к материалам для контакта с пищевыми продуктами.

Упаковка	**Свойства**			
	Упакованные единицы товара, кг (нетто)	Тип упаковки	Гофропрокладка	Стрейтч-пленка
Первичная	25	Мешок из многослойного полиэтилена	-	-
Вторичная	-	Крафт-мешок	-	-
Третичная	-	Деревянный поддон (80x120см)	-	Да

3.1 Сроки и условия хранения и доставки

Срок годности с даты производства/упаковки:

При температуре хранения от +5 до 20°С в нераскрытой упаковке не менее 24 месяцев со дня производства.

Остаточный срок годности после поставки не менее 80% от заявленного.

Условия хранения и температура доставки:		
Температура воздуха камеры хранения поставщика	+(5-20) ºС	Контроль не реже 1 раза в неделю
Влажность воздуха камеры хранения на складе поставщика	не более 85 %	Контроль не реже 1 раза в 3 дня с обязательной регистрацией в журнале камеры.
Гарантированная температура доставки	не выше 25ºС, влажность не выше 85%	Погрузочно-разгрузочные работы должны быть организованы таким образом, чтобы обеспечить сохранение температуры продукта.

3.2 Маркировка

В соответствии с требованиями ТР ТС «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», действующего законодательства РФ.

4. Сопроводительная документация.

Каждая партия комплексной пищевой добавки должна сопровождаться:

- копией декларации соответствия

- сертификат анализов;
- товарно-транспортной накладной;
- этикеткой или ярлыком на транспортной таре с маркировкой.
- **Протоколом исследования аккредитованной лаборатории по содержанию P_2O_5 (%) в рецептуре ингредиента в каждой партии.**
- протоколом исследований по показателям безопасности - предоставляется бумажном или в электронном виде в соответствии с пп. 2.3 (1 раз в год)
- протоколом исследований по микробиологическим показателям - предоставляется бумажном или в электронном виде в соответствии с пп. 2.4 (в каждой партии)
- протоколом исследований по ГМО - 1 раз в год в соответствии с п.2.5.

5. Пилотные / Производственные испытания

Представляемая на тендер корректирующая соль в обязательном порядке должна пройти пилотные и производственные испытания. На пилотные тестовые испытания на продукте ингредиент допускается только в том случае, если поставщик гарантирует все требуемые показатели, прописанные в брифе. Объём продукта по пилотному тесту **40 кг**.

После прохождения пилотного теста ингредиент испытывается на производстве. При успешном прохождении производственного теста выдаётся Заключение о возможности использования ингредиента в рецептурах выпускаемых продуктов.

Заказчик» ООО ПиР-ПАК:

Директор по разработке и внедрению

новых продуктов **Леонова Е.Н.**