1. Общая информация

Название и описание ингредиента	**Ароматизатор пищевой натуральный - тип «Сыр Чеддер» для плавленого сыра, выпускаемого по технологии Slice On Slice**
Технологическая функция ингредиента	Придание вкуса и аромата, стабильность вкуса и аромата в продукте в течении технологического процесса производства плавленого сыра и всего срока хранения -**180 дней**;
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 референса	***Вкусоароматические препараты, натуральные вкусоароматические вещества*** ***Другие компоненты***: носители (Е1450, Е414), сыворотка сухая молочная, мальтодекстрин, сахар, соль, масло растительное (кокосовое), регуляторы кислотности (Е363, Е339), агент антислёживающий (Е551) *
Исключены к использованию при производстве ароматизатора	Глутамат натрия (усилитель вкуса). Рибозиды (Е 631, Е 627)
Рекомендуемая дозировка	**1,8-2,0%**
Сертификация по нормам «халяль»	Действующий сертификат «халяль»

*Состав других компонентов приведен информативно, он может отличаться в зависимости от рекомендаций Производителя.

2. Целевые значения показателей:

Результаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах:

2.1 Органолептические показатели:

Показатель	Метод оценки	Целевые значения
Внешний вид	Визуальный	Тонкодисперсный порошок
Вкус, запах	Органолептический	Специфический, сырный, соответствующий описанному профилю (п 3.0)
Цвет	Визуальный	От кремового до бледно-коричневого

2.2. Физико-химические показатели референса:

Показатели:	Целевые значения
Форма, структура: Порошок: однородный, сыпучий. Допускается присутствие комков, рассыпающихся при механическом воздействии и не оказывающих влияния на функциональные свойства продукта	Полное визуальное соответствие
Содержание пищевой добавки **Е339** (P_2O_5). %, не более	0,04
Содержание пищевой добавки **Е363,** %, не более	1,0
Содержание пищевой добавки **Е551,** %, не более	0,7
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более	0,003
Посторонние примеси	не допускаются
Растворимость в воде (дозировка 2%) при температуре 20-25 °С при ручном перемешивании	Полное растворение

2.3 Показатели безопасности:

Тяжелые металлы	Метод	Периодичность контроля	Допустимый уровень, ppm
Кадмий	ГОСТ 30178	1 раз в год	1,0
Свинец, не более	ГОСТ 30178	1 раз в год	5,0
Мышьяк, не более	ГОСТ 31266	1 раз в год	3,0
Ртуть, не более	ГОСТ 33412	1 раз в год	1,0

2.4 Микробиологические показатели:

Показатель	Метод	Периодичность контроля	Значение
КМАФАнМ, КОЕ/см3(г), не более	ГОСТ 10444.15-94	в каждой партии	$5*10^3$
Дрожжи КОЕ/г, не более	ГОСТ 33566	в каждой партии	100
Плесени КОЕ/г, не более	ГОСТ 10444.12	в каждой партии	100
Патогенные, в т ч сальмонелла, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ Р 31659	в каждой партии	25,0
БГКП, (колиформы), не допускается в, г/$см^3$	ГОСТ 32347	в каждой партии	0,1

2.5 Технологические/функциональные свойства:

Показатели/требования:	**Целевые значения**
Выдерживает долговременный нагрев в пищевой матрице, не меняя интенсивности вкуса и аромата (базовое сохранение летучих соединений) в готовом продукте	с 25 ºС до 87 ºС в течении не менее 10-12 мин
Не меняет интенсивность вкуса и аромата в сверхбыстром охлаждении на открытой плоскости продукта (с tº 74ºС до 10 - 6 ºС)	от 1 до 3 минут
Стабильность в сохранении интенсивности вкуса и аромата в готовом продукте при pH 5,5-6.0 при температуре хранения 4+-2ºС, соответствие вкусовому профилю.	не менее 180 суток

2.6 ГМО и требования халяльности.

Натуральный ароматизатор **не должен быть** генетически модифицированного происхождения. Это означает, что компоненты, используемые для его производства (или для производства компонентов побочных продуктов, которые являются частью данного ароматизатора) 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.

Ингредиент должен иметь действующий сертификат халяльности (обновляется по требованию Заказчика).

2.7 Посторонние включения

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

2.8 Аллергены

Ингредиент должен соответствовать следующим требованиям по аллергенам (допускаются аллергены только молочных ингредиентов):

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 переработки		**X**			**X**
МОЛОКО / продукты его переработки***	**X**		лактоза, молочный белок		**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 в концентрациях более, чем 10 мг/кг или 10 мг/л, выраженные как SO_2		**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).

*** в случае использования молочных ингредиентов

2.9 Требования к пищевой ценности ароматизатора (для примера):

Пищевая и энергетическая ценность, г/100 г ароматизатора:

Белки, не более	3,7
Углеводы, не более	41,9
Жиры, не более	6,5

3.0 Описание вкусового профиля ароматизатора.

Продукт с использованием ароматизатора тип «Сыр Чеддер» в рекомендуемой дозировке должен иметь характерный вкусовой профиль сыра Чеддер:

- сырный, слегка солёный, пряный, с нотой остроты и пикантности, слегка кисловатый;
- на послевкусии имеет классическую ноту Чеддера - сливочную и сладкую;
- верхние ноты сыра Чеддер выражены, узнаваемы и наиболее ярко проявляются при «тепловом тесте» - нагрев продукта с СВЧ печи до температуры горячего бургера (примерно 60 ºС);

3.1 Требования к сроку годности и условиям хранения.

3.1. Срок годности в невскрытой упаковке: с даты производства/упаковки не менее **12 месяцев.**

3.2 Срок годности во вскрытой, плотно закрытой упаковке **не менее 2 месяцев** при соблюдении требований к условиям хранения.

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

Ароматизатор должен обеспечивать сохранность всех требуемых характеристик при следующих условиях хранения:

Условия хранения:		
Температура воздуха камеры хранения	+(10-21) ºС	Контроль не реже 1 раза в неделю
Влажность воздуха камеры хранения	не более 70 %	Контроль не реже 1 раза в 3 дня с обязательной регистрацией в журнале камеры.
Гарантированная температура доставки	не выше 25ºС, влажность не выше 70%	Погрузочно-разгрузочные работы должны быть организованы таким образом, чтобы обеспечить сохранение температуры продукта.
Условия по хранению после вскрытия упаковки		
Температура воздуха камеры хранения	+(10-21) ºС	Контроль не реже 1 раза в неделю
Влажность воздуха камеры хранения	не более 70 %	Контроль не реже 1 раза в 3 дня с обязательной регистрацией в журнале камеры.

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
- удостоверением качества и безопасности;
- товарно-транспортной накладной;
- электронным ВСД;
- этикеткой или ярлыком на транспортной таре с маркировкой.
- протоколом исследований по показателям безопасности - предоставляется бумажном или в электронном виде в соответствии с п. 2.3 – 1 раз в год. По микробиологическим показателям в соответствии с п. 2.4. – с каждой партией.
- сертификатом GMO IP в соответствии с п. 2.6– 1 раз в год
- сертификат халяльности (1 раз в год)

5. Производственные испытания

Представляемый на тендер ароматизатор **в обязательном порядке должен пройти пилотные/производственные испытания.** На **пилотном** образце продукта оценивается органолептика продукта на испытуемом ароматизаторе в сравнении с референсом. При несоответствии ароматизатора вкусовому профилю на производственные испытания образец не допускается.

На производственные испытания на продукте ароматизатор допускается только в том случае, если поставщик гарантирует все требуемые показатели, прописанные в брифе и прошёл пилотные испытания по органолептическому профилю.

Поскольку минимальный объём производственых испытаний составляет **550 кг** по готовому продукту, и образцы продукта должны храниться не менее 180 дней после производственных испытаний без потери интенсивности вкуса и аромата,, поставщик ароматизатора **оплачивает стоимость сырьевых затрат***** по готовому продукту (550 кг) в случае, если продукт с использованием ароматизатора не пройдет любой из технологических этапов процесса без возможности его переработки.

***Для оплаты сырьевых затрат на компенсацию рисков при испытаниях на производственной партии, предварительно оформляется договор по условиям данной оплаты.

6. Утверждение Заказчиком (Клиентом).

Утверждение у Заказчика продукта (Клиент)а является обязательной процедурой. Если мы, как производители продукта, планируем заменить используемый в настоящее время ароматизатор, мы предупреждаем об этом Заказчика продукта, и проходим полную процедуру утверждения продукта у Заказчика.

Утверждение продукта с измененным вкусовым профилем тестируется по процедуре Заказчика продукта

Заказчик» ООО ПиР-ПАК:

Директор по разработке и внедрению

новых продуктов **Леонова Е.Н.**