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: Мальтодекстрин, модифицированный крахмал Е1450, сахар, соль, триацетин (Е1518), лактат кальция Е327, растительные масла и жиры (кокос), регуляторы кислотности Е330, мальтоза, агент антислёживающий Е551, карбонат кальция Е170
Исключены к использованию при производстве ароматизатора	Глутамат натрия (усилитель вкуса) Рибозиды (Е 631, Е 627)
Рекомендуемая дозировка	**0,5-0,6%**
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 бледно-бежевого до бежевого

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	6,0
Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более	0,003
Посторонние примеси	не допускаются

Бриф актуализирован Леоновой Е.Н. 28.11.2025 г. Версия 2.

Растворимость в воде (дозировка 0,6%) 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

Бриф актуализирован Леоновой Е.Н. 28.11.2025 г. Версия 2.

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 °С до 87 °С в течении не менее 10-12 мин
Не меняет интенсивность вкуса и аромата в сверхбыстром охлаждении на открытой плоскости продукта (с t° 74°С до 10 - 6 °С)	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+-2°С, 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).

2.9 Требования к пищевой ценности ароматизатора (для примера):

Пищевая и энергетическая ценность, г/100 г ароматизатора:

Белки, не более	2,0
Углеводы, не более	68,0
Жиры, не более	0,7

3.0 Описание вкусового профиля ароматизатора.

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

- сладковатый, сливочный с миндально-ореховым привкусом,
- на послевкусии имеет классическую ноту Эмменталя – сладковато-сливочно-пряную
- верхние ноты сыра Эмменталь выражены, узнаваемы и наиболее ярко проявляются при «тепловом тесте» - нагрев продукта с СВЧ печи до температуры горячего бургера (примерно 60 °С);

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. 2.7 – 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.

Бриф актуализирован Леоновой Е.Н. 28.11.2025 г. Версия 2.

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.**

Бриф актуализирован Леоновой Е.Н. 28.11.2025 г. Версия 2.