1. Общая информация

Название и описание ингредиента	Комплексная пищевая добавка: натуральный краситель **для плавленого сыра**, **выпускаемого по технологии Slice On Slice**
Технологическая функция ингредиента	Окраска сыра, стабильность окраски в течении технологического процесса производства плавленого сыра и всего срока хранения не менее **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	Подсолнечное масло, экстракт паприки (E160c), ферментированный бетта-каротин (E160a (iii)), DL-альфатокоферол (Е 307)
Рекомендуемачя дозировка, не более	**0,065%, но не выше 0,5%**

2. Целевые значения показателей комплексной пищевой добавки/пищевой добавки – КРАСИТЕЛЬ.

Результаты анализов должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах:

2.1 Органолептические показатели:

Показатель	Метод оценки	Целевые значения
Внешний вид	Визуальный	Маслянистая жидкость
Вкус, запах	Органолептический	Специфический, характерный используемым ингредиентам в составе

Цвет	Визуальный	Яркий, темно оранжевый

2.2. Физико-химические показатели:

Показатели:	**Целевые значения**
Цветовые показатели при дозировке в продукт определяются на полное соответствие цветовому пластиковому чипу	Полное визуальное соответствие
Красящая способность% E1%, 1 см при макс пике длины волны 452 нм	64 - 74
Относительная плотность	0,90 – 0,98
Содержание жира, %, не более Содержание насыщенных жиров, %, не более	96,0 12
Содержание белка, %, не более	0,5
Содержание углеводов (в т ч сахаров), %, не более	0,5
Растворимость. Растворяется в масле, сыре и других в/ж продуктах без расслоения и полностью растворяется и распределяется в продукте при температуре 70°С или ниже и не вызывает разделения фаз в продукте.	Полное растворение

2.3 Показатели безопасности:

Тяжелые металлы	**Метод**	**Периодичность контроля**	**Допустимый уровень, ppm**
Кадмий	ГОСТ EN 14083, МУК 4.1.986	1 раз в год	1,0
Свинец, не более	ГОСТ EN 14083, МУК 4.1.986	1 раз в год	5,0
Мышьяк, не более	ГОСТ 31707	1 раз в год	3,0

Ртуть, не более	ГОСТ Р 53183	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	1000
Дрожжи/плесени, КОЕ/см3(г), не более	ГОСТ 33566, ГОСТ 10444.12	в каждой партии	100
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы), не допускаются в массе ингредиента, г	ГОСТ 32901	в каждой партии	1,0
E.Coli, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ 30726	в каждой партии	10,0
Сальмонелла, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ Р 31659	в каждой партии	25,0
S.aureus, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ 32347	в каждой партии	1,0
Listeria Monocytogenes, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ 32031	в каждой партии	1,0

2.5 Технологические/функциональные свойства:

Показатели/требования:	**Целевые значения**
Выдерживает долговременный нагрев в пищевой матрице не изменяя стабильность системы и не меняя интенсивности и тона окрашивания	С 25 ºС до 87 ºС в течении не менее 10-12 мин
Стабилен к средней механической нагрузке (шнековое перемешивание, перекачка кулачковыми насосами) при t=87-85оС в течении, не менее	10-15 мин
Стабилен в сверхбыстром охлаждении, не меняет интенсивность и тон окраски (с tº 74ºС до 10 - 6 ºС)	от 1 до 3 минут
Стабильность в готовом продукте при pH 5,5-6.0; сохранение потребительских характеристик, соответствие цветовому чипу	не менее 180 суток

2.6 ГМО и требования халяльности.

Комплексная пищевая добавка (краситель/смесь красителей) **не должна быть** генетически модифицированного происхождения. Это означает, что компоненты, используемые для производства данной комплексной пищевой добавки (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.

Ингредиент должен иметь 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:

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**			**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).

3.0 Требования к сроку годности и условиям хранения.

Ингредиент должен храниться **не менее 6 месяцев** в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей месте при температуре 5-25 ºС.

Остаточный срок годности после поставки не менее 80% от заявленного

Условия хранения и температура доставки:		
Температура воздуха камеры хранения	+(5-25) ºС	Контроль не реже 1 раза в неделю
Гарантированная температура доставки	не выше 25ºС	Погрузочно-разгрузочные работы должны быть организованы таким образом, чтобы обеспечить сохранение температуры ингредиента

3.2 Маркировка и рекомендуемые тип и размер упаковки.

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

Пластиковая канистра 20-25 кг.

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 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. Производственные испытания

Представляемая на тендер комплексная пищевая добавка/пищевая добавка (краситель/смесь красителей) **в обязательном порядке должна пройти производственные испытания.** На производственные испытания на продукте ингредиент допускается только в том случае, если поставщик гарантирует все требуемые показатели, прописанные в брифе.

Поскольку минимальный объём производственых испытаний составляет **450-550 кг** по готовому продукту, поставщик красителя/смеси красителей **оплачивает стоимость сырьевых затрат***** по готовому продукту (450 кг) в случае:

- если продукт с использованием красителя не пройдет любой из технологических этапов процесса.
- полученный продукт с испытываемым красителем/смеси красителей не будет соответствовать цветовому чипу в течении 180 дней хранения при t=4+-2 ^{o}C.

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

Заказчик» ООО ПиР-ПАК:

Директор по разработке и внедрению

новых продуктов **Леонова Е.Н.**

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