Тендер для закупок 2025-2026 гг.	**Бриф для проведения тендера по закупкам ингредиентов** **Технологическое вспомогательное средство для орошения слайсов плавленого сыра** **(по технологии «Slice On Slice»)**	ПиР ПАК
Код документа: **БРИФ – СМЕСЬ МАСЕЛ**	Дата выпуска: 20.11.2024	Страница 1 из 8

1. Общая информация

Название и описание ингредиента	Технологическое вспомогательное средство: жир растительный пищевой специального назначения, смесь растительных масел **для орошения плавленого сыра**, **выпускаемого по технологии Slice On Slice** Рафинированная пищевая смесь растительных масел
Технологическая функция ингредиента	Вещество, предотвращающее прилипание. Во избежание прилипания, распыляется в стратегически важных точках производственной линии, где происходит прилипание: непосредственно на продукт; на конвейерные ленты, ролики и другие части линии, которые контактируют с продуктом
Нормативный документ/(ты), которым соответствует ингредиент	- ТР ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» -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	Смесь рафинированных растительных масел (не гидрогенизированных) и фракций из них с лецитином из подсолнечного масла (Е322)
Рекомендуемая дозировка, не более	не более 1,4 г на 1 кг готового продукта
Особые требования	Ингредиент имеет статус халяльности, который подтверждается действующим сертификатом.

2. Целевые значения показателей:

Результаты анализов должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах:

2.1 Органолептические показатели:

Показатель	Метод оценки	Целевые значения
Внешний вид	Визуальный	Жидкость (при температурах от 10°С и выше)
Вкус, запах	Органолептический	С нейтральным специфическим вкусом и запахом растительных масел, без посторонних привкусов
Цвет	Визуальный	Коричневый

2.2. Физико-химические и реологические показатели:

Показатели:	Целевые значения
Кислотность, не более Условное выражение процентного содержания свободных жирных кислот	3,0
Значение омыления	180 - 200
Перекисное число, в 1 г, не более	$5*10^{3}$
Йодное число, г	105 - 120
Относительная плотность при 20 °С	около 0,972
Растворимость	не растворим в воде
Вязкость при 25 °С, mPa.s	70+-2

2.3 Показатели безопасности:

Показатель	Метод	Периодичность	Допустимый уровень мг/кг,
Токсичные элементы:			
Кадмий	ГОСТ Р 51301; ГОСТ 30178; ГОСТ Р 51962; ГОСТ 26930; ГОСТ 51766; ГОСТ 26927; ГОСТ 34427	1 раз в год	0,1
Свинец		1 раз в год	0,1
Мышьяк		1 раз в год	0,1
Микотоксины:			
Афлатоксин В 111, ppb	n/a	1 раз в год	2,0
Афлатоксинs B_1+B_2, G_1+G_2, ppb	n/a	1 раз в год	4,0
Бензоперен, µг/кг, не более	n/a	1 раз в год	2
Диоксины:			
Σ диоксинов, не более, pg/g	n/a	1 раз в год	0,75
Σ диоксинов+ PCB, не более, pg/g	n/a	1 раз в год	1,25
Σ 6 PCB, не более, ng/g	n/a	1 раз в год	40,0

2.4 Технологические/функциональные свойства:

Показатели/требования:	**Целевые значения**
Смесь масел способна к тонкодисперсному форсуночному распылению - на поверхности сырного полотна визуально мелкие капли, не более	0,5 мм
Коалесценция капель масел на поверхности продукта	Отсутствие

Не позволяет слипаться слайсам сыра между собой при форсуночном орошении только одной поверхности из соприкасающихся поверхностей слайсов при стандартных режимах хранения продукта 4+-2 °С в течении всего срока годности продукта	180 сут
Наличие визуально видимой плёнки на поверхности слайса	отсутствие
Обеспечение	не менее 180 суток

2.5 ГМО

Смесь растительных масел **не должна быть** генетически модифицированного происхождения. Это означает, что компоненты, используемые для производства данного вспомогательного технологического средства (или для производства компонентов побочных продуктов, которые являются частью данного вспомогательного технологического средства) 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.

2.6 Посторонние включения

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

2.7 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		**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 герметично упакован в канистры и полимерного материала, соответствующего требованиям к материалам для контакта с пищевыми продуктами.

Упаковка	**Свойства**			
	Упакованные единицы товара, кг (нетто)	Тип упаковки	Гофропрокладка	Стрейтч-пленка
Первичная	20 -30 кг	Канистра из пластика	-	-
Вторичная	-	Термоусадочная пленка для групповой упаковки	-	Да
Третичная	-	Деревянный поддон (80х120см)	-	Да

3.1 Сроки и условия хранения и доставки

Срок годности с даты производства/упаковки:

При температуре хранения от +10 до 20ºС в нераскрытой упаковке не менее 24 месяца со дня производства.

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

Условия хранения и температура доставки:		
Температура воздуха камеры хранения поставщика	до +20ºС	Контроль не реже 1 раза в неделю
Гарантированная температура доставки	не выше +20ºС,	Погрузочно-разгрузочные работы должны быть организованы таким образом, чтобы обеспечить сохранение температуры продукта.

3.2 Маркировка

В соответствии с требованиями ТР ТС «Технический регламент на масложировую продукцию», ТРТС 022, 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 исследований по показателям безопасности - предоставляется бумажном или в электронном виде в соответствии с пп. 2.3 (2 раза в год)
- протоколом исследований по ГМО - 1 раз в год в соответствии с п.2.5.
- сертификатом халяльности

4. Производственные испытания

Представляемая на тендер жир растительный пищевой специального назначения - смесь растительных масел (вспомогательное технологическое средство) **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 связан с полным освобождением резервуара с текущим вспомогательным средством, очисткой от него резервуара, подающих трубочек и форсунок, а после испытаний, соответственно, очисткой резервуара, подающих трубочек и форсунок от испытуемой смеси масел, эти мероприятия занимают от 2 до 3 часов остановки линии. Под риском после испытаний будет находится около **550 кг** готового продукта, который необходимо расфасовать и оставить на хранение в течении 180 суток. Поставщик смеси масел (вспомогательное технологическое средство) **оплачивает стоимость сырьевых затрат***** по готовому продукту (550 кг) в случае, если:

- поставщик представит ***некорректный состав смеси масел, которая не обеспечит требуемые*** свойства для продукта, прописанные в спецификации;

- процесс орошения слайсов во формования и охлаждения будет отличаться от стандартного, используемого сейчас;
- продукт с использованием данного вспомогательного технологического средства (смеси растительных масел) не будет отвечать нашим требованиям по параметру «отделяемости» слайсов в течении всего срока хранения;
- полученный продукт с испытываемым вспомогательным средством не будет обеспечивать органолептические показатели в соответствии с действующим дегустационным листом оценки продукта) в течении всего срока годности – 180 дней

***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.**

Актуализирован Леоновой Е. 28.11.2025 г Версия 2.