1. Общая информация

Название и описание ингредиента	Комплексная пищевая добавка: стабилизатор **для плавленого сыра**, **выпускаемого по технологии Slice On Slice**
Технологическая функция ингредиента	Стабилизация текстуры готового продукта без нарушения реологических характеристик слайса («кусаемость слайса», эластичность, отделяемость слайсов друг от друга в течении всего срока хранения -**180 дней**; уменьшение м д СВ в рецептуре продукта не менее, чем на **2,5%**
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	Каррагинан Е 407 (смесь различных форм), камедь плодов рожкового дерева Е410; **не содержит носителя**.
Рекомендуемачя дозировка, не более	**0,6%**

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

Результаты анализов должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах:

2.1 Органолептические показатели:

Показатель	Методо ценки	Целевые значения
Внешний вид	Визуальный	Тонкодисперсный кристаллический порошок
Вкус, запах	Органолептический	Практически без запаха и вкуса
Цвет	Визуальный	От белого до кремового

2.2. Физико-химические и реологические показатели:

Показатели:	Целевые значения
Размер частиц (дисперсность), минимально 90% частиц имеет размер	120 Mesh
Содержание влаги, не более	10,0
Растворимость. Диспергируется в холодной воде без комкования и полностью растворяется при температуре 70°С или ниже.	Полное растворение
Сила геля в водном 1% растворе при 25°С, не менее, bloom.	220
Стабилен в нейтральной, щелочной и слабокислой среде.	pH 5,5-6,0

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	1,0
Свинец, не более	ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301; МУК 4.1.986-2000	1 раз в год	5,0

Мышьяк, не более	ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 31628	1 раз в год	3,0
Ртуть, не более	ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183, МУ 5178-90	1 раз в год	1,0

Показатели безопасности	Периодичность контроля	Допустимый уровень, ppb
Пентахлорфенол, допускается, не допускается, мг/кг	1 раз в год	менее 0,001

Ингредиент не должен содержать антибиотики, радионуклиды.

2.4 Микробиологические показатели:

Показатель	Метод	Периодичность контроля	Значение
КМАФАнМ, КОЕ/см3(г), не более	ГОСТ 10444.15-94	в каждой партии	5000
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
Стафилококк коагулазоположительный, г/см3, масса продукта, в которой не	ГОСТ 32347	в каждой партии	1,0

допускается			
Listeria Monocytogenes, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ 32031	в каждой партии	25

2.5 Технологические/функциональные свойства:

Показатели/требования:	**Целевые значения**
Выдерживает долговременный нагрев в пищевой матрице	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
Быстрая скорость стабилизации продуктовой матрицы при охлаждении от 75оС до 6 оС, формирование эластичного пласта, способного к разрезанию, без разрывов, не более, чем за	3 мин
Создание эластичной, однородной и прочной матрицы готового продукта, при температуре 4+-2 ºС, не более, чем за	24 часа
Стабильность в готовом продукте при pH 5,5-6.0 и сохранение потребительских характеристик	не менее 180 суток

2.6 ГМО

Комплексная пищевая добавка **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.

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		**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 (80х120см)	-	Да

3.1 Сроки и условия хранения и доставки

Срок годности с даты производства/упаковки:

При температуре хранения от +1 до 25ºС 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	+(1-25) ºС	Контроль не реже 1 раза в неделю
Влажность воздуха камеры хранения	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 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 с функцией стабилизатора **в обязательном порядке должна пройти пилотные/производственные испытания.** Пилотные испытания ингредиента проходят на пилотной установке на минимальном количестве продукта – 40 кг.

На производственные испытания на продукте ингредиент допускается только в том случае, если поставщик гарантирует все требуемые показатели, прописанные в брифе и успешно прошел пилотные испытания.

Поскольку минимальный объём производственых испытаний составляет **550 кг** по готовому продукту, поставщик стабилизатора **оплачивает стоимость сырьевых затрат***** по готовому продукту (550 кг) в случае, если продукт будет забракован в результате производственной выработки по следующим причинам:

- если продукт с использованием стабилизатора не пройдет этап формовки пласта и резки лент сыра
- полученный продукт с испытываемым стабилизатором не будет соответствовать характеристикам продукта с текущим стабилизатором (эластичность, отделяемость слайсов, структурные характеристики слайса, органолептические показатели в соответствии с действующим дегустационным листом оценки продукта) и сохранять свои свойства не менее 180 дней в готовом продукте.

***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.**