Тендер для закупок 2025-2026 гг.	**Бриф для проведения тендера по закупкам ингредиентов** **ЭМУЛЬГИРУЮЩАЯ СОЛЬ для плавленого сыра** **(по технологии «Slice On Slice»)**	ПиР ПАК
Код документа: **БРИФ - ЭМУЛЬГАТОР**	Дата выпуска:19.11.2024	Страница 1 из 7

1. Общая информация

Название и описание ингредиента	Комплексная пищевая добавка: эмульгирующая соль **для плавленого сыра, выпускаемого по технологии Slice On Slice** Белый кристаллический водорастворимый порошок без запаха, который используется в качестве эмульгатора и стабилизатора при производстве плавленых сыров.
Технологическая функция ингредиента	Эмульгирующая соль для регулировки pH, стабилизации эмульгированного жира, комплексообразования с ионами Ca^{2+}
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	Три натрий цитрат 3-х замещённый дигидрат ($C_6H_5Na_3O_7*2H_2O$) Е 331 (iii)
Рекомендуемая дозировка, не более	**2,2%**

2. Целевые значения показателей комплексной пищевой добавки/пищевой добавки с функцией эмульгатора/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 с солоноватым вкусом
Цвет	Визуальный	От белого до беловатого

2.2. Физико-химические и реологические показатели:

Показатели:	Целевые значения
pH 5% раствора	7,5 – 9,0
Растворимость, г/100 мл при t=25°С, не ниже	70,0

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	0,5
Свинец, не более	ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301; МУК 4.1.986-2000	1 раз в год	0,5
Мышьяк, не более	ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 31628	1 раз в год	0,5
Ртуть, не более	ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183, МУ 5178-90	1 раз в год	0,1

Микотоксины	Допустимый уровень, ppb
Общие афлатоксины	менее 4,0
Афлатоксин B1	менее 2,0
Афлатоксин M1	менее 0,05

Ингредиент не должен содержать антибиотики, радионуклиды.

2.4 Микробиологические показатели:

Показатель	Метод	Значение
КМАФАнМ, КОЕ/см3(г), не более	ГОСТ 10444.15	500
Дрожжи/плесени, КОЕ/см3(г), не более	ГОСТ 33566, ГОСТ 10444.12	20
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы), не допускаются в массе ингредиента, г	ГОСТ 32901, МУК 4.2.2884	10
E.Coli, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ 30726	10,0
S.aureus, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ 30347	10,0
Pseudomonas Aeruginosa, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ Р 54755	10
Listeria Monocytogenes, г/см3, масса продукта, в которой не допускается	ГОСТ 32031	25

2.5 Технологические/функциональные свойства:

Показатели/требования:	**Целевые значения**
Выдерживает долговременный нагрев в пищевой матрице и даёт стабильную эмульсию при рекомендуемой дозировке	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
Даёт блестящую, зеркальную поверхность сырного полотна при формовании пласта	Без матовости, комочков, крупинок «непроплава»
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 поставщика	+(1-25) ºС	Контроль не реже 1 раза в неделю

Влажность воздуха камеры хранения на складе поставщика	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 исследования аккредитованной лаборатории по п. 2.2**
- протоколом исследований по показателям безопасности - предоставляется бумажном или в электронном виде в соответствии с пп. 2.3 (2 раза 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 эмульгатора **в обязательном порядке должна пройти пилотные/производственные испытания.** Минимальный объём на пилотных испытаниях составляет 40 кг по готовому продукту. На производственные испытания на продукте ингредиент допускается только в том случае, если поставщик гарантирует все требуемые показатели, прописанные в брифе.

Минимальный объём производственых испытаний составляет **550 кг** по готовому продукту. Поставщик эмульгирующей соли **оплачивает стоимость сырьевых затрат***** по готовому продукту (450 кг) в случае, если продукт будет забракован в ходе производственных испытаний по ряду пртичин:

- процесс эмульгирования во время плавления будет отличаться от стандартного и приведет к браку
- продукт с использованием эмульгирующей соли не пройдет этап формовки пласта и резки лент сыра (брак продукта)
- полученный продукт с испытываемым эмульгатором не будет соответствовать характеристикам продукта с текущим эмульгатором (эластичность, отделяемость слайсов, структурные характеристики слайса, органолептические показатели в соответствии с действующим дегустационным листом оценки продукта) в течении всего срока годности – 180 дней (брак продукта).

***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.**