Утверждаю
Генеральный директор
ООО «Степь-Инвестиции»
_____ Климкин А. М.
«12» 12 2025 г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ
КЛЮКВА ПОДСЛАЩЕННАЯ СУШЕНАЯ

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА	
Клюква подслащенная сушеная, резаная	
2. СОСТАВ	
Клюква, сахар/сахар тростниковый, растительное масло (подсолнечное)	
3. ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ	
Соединенные Штаты и другие источники, растительного происхождения	
4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»	
Внешний вид	Однородные по размеру, форме, цвету натуральной клюквы
Цвет	От красного до темно-красного
Запах	Свойственный клюкве, натуральный, интенсивный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый
Вкус	Свойственный клюкве, натуральный, выраженный, без привкуса горечи, плесени и других посторонних привкусов

5. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	НОРМАТИВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ	МЕТОД КОНТРОЛЯ
Массовая доля влаги, %,	10,0 – 15,0	ГОСТ 33977
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	Не допускается	ГОСТ 32896
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запахов, шт/кг	Не допускается	
Металломагнитная примесь, мг/кг	Не допускается	
Массовая доля посторонних примесей, в том числе растительного происхождения	Не допускается	
Массовая доля плодов других видов, однородные по цвету и размеру	Не допускается	
Наличие спиртового брожения	Не допускается	

6. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ * в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	
Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:	
Свинец	0,4
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,03
Ртуть	0,02
Пестициды, мг/кг, не более	
ДДТ и его метаболиты	0,10
ГХГЦ (α, β, γ-изомеры)	0,05
Микробиологические показатели	
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 0,1 г не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 25,00 г не допускаются
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5*10^4$
Дрожжи, КОЕ/г, не более	500
Плесени, КОЕ/г, не более	500

*Определяются в независимой аккредитованной лаборатории в соответствии с программой производственного контроля и по необходимости.

7.ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ в соответствии с требованиями Технического регламента 005/2011 «О безопасности упаковки», ГОСТ 12003-76 «Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»

Все упаковочные материалы, используемые для упаковки клюквы сушеной, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность ее качества и безопасность при перевозках хранении и реализации

8.ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ в соответствии с требованиями Технического регламента 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 12003-76 «Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»

Клюкву сушеную транспортируют в крытых транспортных средствах транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. Конструкция транспортных средств должна обеспечивать защиту продукта от загрязнения, препятствовать его просыпанию. Грузовые отсеки транспортных средств не должны являться источником загрязнения продукта.

9. МАРКИРОВКА в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 12003-76 «Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»

Маркировка на русском языке каждой упаковочной единицы должна содержать:
- наименование продукта;
- сорт продукта;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, при несовпадении с юридическим – адрес предприятия);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дату выработки;
- массу нетто упаковочной единицы;
- срок годности;
- условия хранения;
- номер партии;
- пищевую и энергетическую ценность;
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирована пищевая продукция (если применимо);
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;
- штриховой код (при наличии).

10. ПРАВИЛА ПРИЁМКИ И СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ в соответствии с ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»

Клюкву сушеную принимают партиями. Под партией понимают совокупность единиц продукции одного наименования и сорта в однородной упаковке, оформленных одним документом о качестве.
Каждая партия должна сопровождаться сопроводительными документами:
- товаротранспортная накладная;
- декларация о соответствии ЕАЭС (сертификат соответствия);
- протоколы испытаний на показатели безопасности в соответствии с ТР ТС, на основании которых была выдана декларация о соответствии;
- ГМО статус (предоставление протокола);
- акт карантинного фитосанитарного контроля (если входит в карантинную зону).

В удостоверении о качестве указывают:
-наименование и адрес отправителя;
-номер автомобиля;
-номер накладной;
-массу партии или количество мест;
-наименование и адрес получателя;
-наименование продукции, сорта;
-год урожая;
-результаты определения качества по показателям в соответствии с требованиями, предъявленными к сырью;
-дату оформления документа;

-вид потребительской тары;
-условия и срок хранения;
-подпись лица ответственного за выдачу сопроводительного документа.

11. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ХРАНЕНИЯ

Клюква сушеная должна храниться при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности не более 70% в складах, не зараженных вредителями с соблюдением санитарных правил.
Срок хранения со дня выработки устанавливается изготовителем.
Требование к остаточному сроку годности – не менее 75%.

12. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»,
ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»,
ГОСТ 12003-76 «Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».
Определение содержания токсичных элементов:
ГОСТ 26929-94,
ГОСТ 26932-86, ГОСТ 30178-96, ГОСТ 30538-97,
ГОСТ 26930-86, ГОСТ Р 51766-2001, ГОСТ 30538-97,
ГОСТ 26933-86, ГОСТ 30178-96,
ГОСТ 26927-86,
ГОСТ 13496.20-2014,
ГОСТ 31748-2012.

13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ:

1. Спецификация на русском языке с информацией: описание сырья, описание упаковки, состав, физико-химические и органолептические показатели, показатели безопасности, пищевая и энергетическая ценность, срок годности, условия хранения, сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО.
2*. ГМО статус (предоставление протокола).
3*. Декларация Изготовителя о содержании аллергенных компонентов.
4*. Информация о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения в целях защиты сырья от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений (п. 2 ст. 13 гл. 3 ТР ТС 021/2011).
5. Один раз в год предоставляются протоколы испытаний по показателям безопасности (п.7 настоящей спецификации), если иное не предусмотрено Договором поставки и по запросу.
6. Любые отклонения от спецификации должны быть согласованы между Покупателем и Поставщиком.
* - предоставление не менее одного раза в год

Разработал:
Ведущий инженер-технолог Булаткина Т. В.

Согласовано:

Директор по качеству Вдовченко О. С.

Главный технолог Ломакина И. В.

Заведующий лабораторией Давыденко А. П.