


ООО « Торговый Дом «Посольство вкусной еды»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	Утвержден: Грибацов М.Г.
		Разработчик: Туркова А.Ю.
№ 33	Версия: 2	Дата введения: <i>11.05.14</i>
		Дата пересмотра:

№ п/п	Наименование продукта	<i>Жиры кондитерские</i>
1	Обозначение нормативно – технического документа, в соответствии с которым изготовлен продукт	ТУ, СТО или спецификация предприятия-изготовителя (для импортной продукции) ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
2	Состав	Рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, с добавлением пищевых добавок
3	Пищевая ценность	Жиры – 99,9 г
4	Энергетическая ценность	3700 кДж/900 ккал
5	Аллергены	Допускается содержание продуктов переработки сои
6	Срок хранения и условия хранения	Жиры должны храниться в складских помещениях или холодильниках при температуре от минус 20 до плюс 20 °С, постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80%. Не допускается хранение жиров в общих складах вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом. Хранение жиров осуществляется в течение срока годности, определяемого температурным режимом хранения
7	Масса нетто	20 кг; 25 кг
8	Срок годности:	Устанавливает изготовитель в зависимости от условий хранения
9	Дата изготовления	Дата изготовления указана на упаковке
10	Информация о декларировании (знаки соответствия), информация о соответствии ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	 Eurasian Conformity Mark (Eurasian Conformity Mark logo)

Показатели качества

Показатели	Допустимые значения	НД на методы испытаний	
Физико – химические показатели			
11	Массовая доля жира, %, не менее	99,7	ГОСТ 32189-2013
12	Массовая доля влаги и летучих	0,3	ГОСТ 32189-2013

	веществ, %, не более		
13	Температура плавления жира, °С	30-33 °С – для начинки 36-39 °С – для теста	ГОСТ 32189-2013
14	Массовая доля транс-изомеров от содержания жира в продукте, % не более	2	ГОСТ 31754-2012
Органолептические показатели			
15	Вкус и запах	Чистый вкус, свойственный обезличенному жиру, без постороннего привкуса и запаха.	ГОСТ 32189-2013
16	Консистенция при 18°С	Однородная, твёрдая, колющаяся	ГОСТ 32189-2013
17	Цвет	От белого до светло - желтого, однородный по всей поверхности.	ГОСТ 32189-2013
18	Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии	ГОСТ 32189-2013
Показатели безопасности по ТР ТС 024/2011			
Показатели окислительной порчи			
19	Кислотное число мг КОН на г, не более	0,6	ГОСТ 32189-2013
20	Перекисное число, мэкв/кг, не более	10,0	ГОСТ 26593-85 ГОСТ Р 51487-99
Микробиологические показатели			
21	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	0,001	ГОСТ 31747-2012
22	Плесени, КОЕ/г, не более	$1 \cdot 10^2$	ГОСТ 10444.12-2013
23	Дрожжи, КОЕ/г, не более	$1 \cdot 10^3$	ГОСТ 10444.12-2013
24	Патогенные (в том числе сальмонеллы) не допускаются в массе продукта, (г)	25	ГОСТ 31659-2012
Токсичные элементы			
25	Свинец, мг/кг, не более	0,1	ГОСТ 26932-86 ГОСТ 30178-96 ГОСТ 30538-97
26	Мышьяк, мг/кг, не более	0,1	ГОСТ 26930-86 ГОСТ 30538-97 ГОСТ 31628-2012
27	Ртуть, мг/кг, не более	0,05	ГОСТ 26927-86
28	Кадмий, мг/кг, не более	0,05	ГОСТ 26933-86 ГОСТ 30178-96 ГОСТ 30538-97
Пестициды			
29	Гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры), мг/кг, не более	0,05	ГОСТ 32122-2013 МУ 1875-78

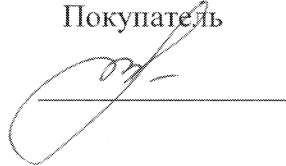
30	ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,1	ГОСТ 32122-2013 МУ 1875-78
Микотоксины			
31	Афлатоксин В ₁ , мг/кг, не более	0,005	ГОСТ 30711-2001
Радионуклиды			
32	Цезий – 137, Бк/кг, не более	60	МУК 2.6.1.1194-03
33	Стронций – 90, Бк/кг, не более	80	МУК 2.6.1.1194-03
34	ГМО	Не содержит	
35	Упаковка ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011	Гофроящики с полимерными мешками-вкладышами. Тара должна быть чистой, без посторонних запахов и нарушения целостности.	
36	Маркировка ТР ТС 022/2011 ТР ТС 024/2011	Маркировка жира должна содержать следующие сведения: - наименование продукта; - состав жира; - максимальное содержание в жировой фазе насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот, в процентах от содержания жира; - пищевую и энергетическую ценность; - дату изготовления; - наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя; - сведения о документе, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован жир; - массу нетто; - срок годности и условия хранения; - единый знак обращения продукции на рынке государств-членов таможенного союза.	
37	Сопроводительная документация	Декларация о соответствии, удостоверение о качестве с обязательным указанием массовой доли трансизомеров, содержащихся в данной партии жира; протокол испытаний по показателям безопасности и содержанию ГМО (не реже 1 раза в год)	
38	Способ доставки ТР ТС 021/2011 ТР ТС 024/2011	Жир перевозят в транспортных средствах с изотермическим фургоном или авторефрижератором, с чистой, без посторонних запахов внутренней поверхностью грузового отделения. Не допускается перевозка вместе с другими материалами и продуктами с резким специфическим запахом.	
Верификация осуществляется по пунктам:		<ul style="list-style-type: none"> - п.7 – контроль допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества по ГОСТ 8.579 – 2019; - п. 8-10 (визуальный контроль); - п. 15-18 – лабораторный контроль; - п. 11-14; 19-34 – по документам поставщика (удостоверение о качестве, протоколы испытаний); - п. 35-38 (визуальный контроль) 	

В случае несоответствия принимаемого сырья какому-либо из вышперечисленных критериев Покупатель (ООО « Торговый Дом «Посольство вкусной еды») имеет право отказать Поставщику в приемке данного сырья

Поставщик

_____ / _____ /

Покупатель

 _____ /Грибанов М.Г./