


ООО « Торговый дом Посольство вкусной еды »	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	<b>Утвержден:</b> Грибанов М.Г.
		<b>Разработан:</b> Туркова А.Ю.
№ <b>15</b>	Версия: 4	Дата введения: <i>16.05.2011</i>
		Дата пересмотра:

№ п/п	Наименование продукта	<b>Виноград сушёный</b>
1	Обозначение нормативно – технического документа, в соответствии с которым изготовлен продукт	ТУ, СТО или спецификация предприятия-изготовителя (для импортной продукции) ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки». ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2	Срок хранения и условия хранения	Виноград сушёный должен храниться при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности не более 70% в складах, не зараженных вредителями с соблюдением санитарных правил в течение срока годности.
3	Состав	Виноград сушёный
4	Пищевая ценность	Белки – 3,0 г Жиры – 0,6 г Углеводы – 66,0 г
5	Энергетическая ценность	1200 кДж/280 ккал
6	Аллергены	Не содержит (в том числе содержание диоксида серы <u>не</u> более 10 мг/кг)
7	Масса нетто	12,5 кг, 10 кг
8	Срок годности:	12 месяцев со дня выработки
9	Дата изготовления	Дата изготовления указана на этикетке
10	Информация о декларировании (знаки соответствия), информация о соответствии ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	 <b>Eurasian Conformity Mark (Eurasian Fork and Spoon)</b>

**Показатели качества**

Показатели		Допустимые значения	НД на методы испытаний
<b>Физико-химические показатели</b>			
11	Средний линейный размер ягод в продольном сечении, мм	10-12	-
12	Массовая доля диоксида серы, мг/кг, не более	10	ГОСТ 25555.5-2014
13	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	82	ГОСТ 28561-90
14	Зараженность и загрязненность вредителями	Не допускается	Визуально
15	Посторонние примеси, в т.ч. свободноотделяемые минеральные примеси	Не допускается	ГОСТ 6882-88


<b>Органолептические показатели</b>			
16	Внешний вид	Целые ягоды сушеного винограда, <u>без косточки</u> , одного вида, <u>однородные по размеру</u> , нормально развитые, слегка сморщенные, сыпучие, <u>без избыточного содержания растительного масла</u> , имеющие характерные внешний вид, форму, размеры для данной разновидности. Допустимо легко устранимое незначительное комкование. <b>Не допускается наличие посторонних примесей (ветки, камни и т.д.).</b>	ГОСТ 6882-88
17	Вкус и запах	Свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются	ГОСТ 6882-88
18	Цвет	Однородный, коричневый	ГОСТ 6882-88
<b>Показатели безопасности по ТР ТС 021/2011</b>			
<b>Микробиологические показатели</b>			
19	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^4$	ГОСТ 10444.15-94
20	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, г	0,1	ГОСТ 31747-2012
21	Патогенные (в том числе сальмонеллы) не допускаются в массе продукта, (г)	25	ГОСТ 31659-2012
22	Плесени, КОЕ /г, не более	500	ГОСТ 10444.12-2013
23	Дрожжи, КОЕ /г, не более	500	ГОСТ 10444.12-2013
<b>Токсичные элементы</b>			
24	Свинец, мг/кг, не более	0,4	МУК 4.1.986-00 ГОСТ 30178-96
25	Мышьяк, мг/кг, не более	0,2	ГОСТ Р 51766-2001 ГОСТ 26930-86
26	Кадмий, мг/кг, не более	0,03	МУК 4.1.986-00 ГОСТ 30178-96
27	Ртуть, мг/кг, не более	0,02	ГОСТ 26927-86
<b>Пестициды</b>			
28	Гексахлорциклогексан, мг/кг не более	0,05	ГОСТ 30349-96
29	ДДТ и его метаболиты, мг/кг не более	0,1	ГОСТ 30349-96
30	<b>ГМО</b>	Не содержит	
31	<b>Упаковка ТР ТС 005/2011</b>	Ящики из гофрированного картона с полиэтиленовыми мешками-вкладышами. Поверхность ящиков должна быть чистой, сухой, без посторонних запахов, без	

		следов заражения вредителями.
32	<b>Маркировка ТР ТС 022/2011</b>	Маркировка винограда сушёного должна содержать следующие сведения: - наименование продукта; - массу нетто; - дату изготовления; - срок годности; - условия хранения; - наименование и местонахождение изготовителя; - показатели пищевой ценности; - единый знак обращения продукции на рынке государств - членов таможенного союза.
33	<b>Сопроводительная документация</b>	Декларация о соответствии, акт фитосанитарного контроля, протокол испытаний, документы (письмо, удостоверение о качестве, протоколы испытаний), подтверждающие отсутствие или содержание менее 10 мг/кг продукта диоксида серы (не реже 1 раза в год), протокол испытаний на ГМО (не реже 1 раза в год).
34	<b>Способ доставки ТР ТС 021/2011</b>	Крытые транспортные средства с чистой, сухой, без посторонних запахов внутренней поверхностью грузового отделения.
<b>Верификация</b> осуществляется по пунктам:		- п.7 – контроль допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества по ГОСТ 8.579 – 2019; - п. 8-10 (визуальный контроль); - п. 11-12,15-16, 17-19– лабораторный контроль; - п. 13-14, 20-31 – по документам поставщика (удостоверение о качестве, протоколы испытаний); - п. 32-35 (визуальный контроль)
<b>В случае несоответствия принимаемого сырья какому-либо из вышеперечисленных критериев Покупатель (ООО « Торговый Дом «Посольство вкусной еды») имеет право <u>отказать</u> Поставщику в приемке данного сырья</b>		

Поставщик

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Покупатель

 \_\_\_\_\_ /Грибанов М.Г./