

ООО « Торговый Дом «Посольство вкусной еды»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	Утвержден: Грибанов М.Г.
		Разработан: Туркова А.Ю.
№ 19	Версия: 4	Дата введения: 12.05.11
		Дата пересмотра:

№ п/п	Наименование продукта	Мак пищевой
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	Мак хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов складах в течение срока годности, установленного производителем
3	Состав	Семена мака пищевого
4	Пищевая ценность	Белки – 22,0 г Жиры – 38,0 г Углеводы –18,0 г
5	Энергетическая ценность	2090 кДж/500 ккал
6	Аллергены	Не содержит
7	ГМО	Не содержит
8	Масса нетто	25 кг
9	Срок годности:	В соответствии с нормативно-технической документацией предприятия-изготовителя
10	Дата изготовления	Дата изготовления указана на этикетке
11	Информация о декларировании (знаки соответствия), информация о соответствии ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	

Показатели качества

Показатели	Допустимые значения	НД на методы испытаний	
Физико – химические показатели			
12	Влажность, %, не более	7,5	ГОСТ 10856-96
13	Содержание маслянистой примеси (семена рапса, сурепицы, рыжика), %, не более В том числе: недозрелых семян пищевого мака, не более семян белены, не более	0,2	ГОСТ 10854-2015
		0,1	
		0,01	
14	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	ГОСТ 10853-88

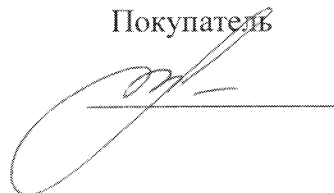
15	Содержание семян клещевины	не допускается	ГОСТ 10854-2015
Органолептические показатели			
16	Цвет и запах	Свойственные нормальным семенам пищевого мака, без затхлого, плесневого, прогорклого и других посторонних запахов	ГОСТ 27988-88
17	Внешний вид	Целые, сухие (без избыточной внешней влаги) семена. Незагрязненные (чистые), то есть без наличия видимых посторонних веществ. Доброкачественные; не допускается присутствие семян со следами гниения или порчи, идентифицируемых органолептически и делающих их непригодными для пищевых целей. Непрогорклые. Семена пищевого мака не должны содержать проросших семян, семян, испорченных самосогреванием или сушкой, обуглившихся, прогнивших, заплесневевших, поджаренных – с явно измененным цветом ядра.	ГОСТ Р 52533-2006
18	Сорная (органическая) примесь	Не допускается наличие частиц листьев, стеблей, коробочек, корзинок, стручков, маковой соломки, а также крупных семян сорных и культурных растений (в том числе масличных).	ГОСТ Р 52533-2006
19	Минеральная примесь	Не допускается наличие комочков земли, камешков, гальки, песка.	ГОСТ Р 52533-2006
20	Металлическая примесь	Не допускается	ГОСТ Р 52533-2006
Показатели безопасности по ТР ТС 021/2011			
Токсичные элементы			
21	Свинец, мг/кг, не более	1,0	ГОСТ Р 51301-99 ГОСТ 30178-96
22	Мышьяк, мг/кг, не более	0,3	ГОСТ 26930-86 ГОСТ Р 51766-2001
23	Ртуть, мг/кг, не более	0,05	ГОСТ 26927-86 ГОСТ Р 54639-2011
24	Кадмий, мг/кг, не более	0,5	ГОСТ Р 51301-99 ГОСТ 30178-96
Микотоксины			
25	Афлотоксин В 1, мг/кг, не более	0,005	ГОСТ 30711-2001
26	Упаковка ТР ТС 005/2011 ГОСТ Р 52533-2006	Бумажные или полипропиленовые мешки. Мешки должны быть чистыми, сухими, не зараженными вредителями хлебных запасов, без постороннего запаха.	
27	Маркировка ТР ТС 022/2011 ГОСТ Р 52533-2006	Маркировка мака пищевого должна содержать следующие сведения: - наименование продукта;	

		<ul style="list-style-type: none"> - наименование и местонахождение изготовителя; - тип семян; - массу нетто; - дату изготовления; - срок годности; - условия хранения; - показатели пищевой ценности; - единый знак обращения продукции на рынке государств членов таможенного союза.
28	Сопроводительная документация	Декларация о соответствии, акт фитосанитарного контроля, протокол испытаний по показателям безопасности и ГМО (не реже 1 раза в год).
29	Способ доставки ТР ТС 021/2011 ГОСТ Р 52533-2006	Крытые транспортные средства с чистой, сухой, без постороннего запаха, не зараженной вредителями хлебных запасов внутренней поверхностью грузового отделения.
Верификация осуществляется по пунктам:		<ul style="list-style-type: none"> - п.8 – контроль допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества по ГОСТ 8.579 – 2019; - п. 9-11 (визуальный контроль); - п. 16-20 – лабораторный контроль; - п. 12-15, 21-25 – по документам поставщика (удостоверение о качестве, протоколы испытаний); - п. 26-29 (визуальный контроль)
<p>В случае несоответствия принимаемого сырья какому-либо из вышеперечисленных критериев Покупатель (ООО « Торговый Дом «Посольство вкусной еды») имеет право отказать Поставщику в приемке данного сырья</p>		

Поставщик

_____ / _____ /

Покупатель

 _____ /Грибанов М.Г./