

Утверждаю
 Генеральный директор  Шурыгин С.Ю.
 "12" 02 2019



**Спецификация на подложу из картона, ламинированную
 полиэтилентерефталатной пленкой**

Законодательные требования:
 ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

- Санитарно-гигиенические показатели безопасности и нормативы веществ, выделяющихся из картонных подложек, ламинированные полиэтилентерефталатной пленкой, контактирующие с пищевой средой, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011, указанным в Таблице 1.

Таблица 1

Наименование материала изделия	Контролируемые показатели	ДКМ, мг/л	ПДК, в питьевой воде, мг/л	Класс опасности* ****	ПДК с.с., мг/м ³ в атм.воздухе	Класс опасности* ****	
Полиэтилен-терефталат и сополимеры на основе терефталевой кислоты	Ацетальдегид	--	0,2	4	0,010	3	
	Этиленгликоль	--	1,000	3	1,000	--	
	Диметилтерефталат	--	1,500	4	0,010	--	
	Формальдегид	0,100	--	2	0,003	2	
	Спирты:						
	Метилловый	0,200	--	2	0,500		
	Бутиловый	0,500	--	2	0,100	3	
	Изобутиловый	0,500	--	2	0,100	4	
	Ацетон	0,100	--	3	0,350	4	
	Картон	Этилацетат	0,100	--	2	0,100	4
Бутилацетат		--	0,100	4	0,100	4	
Ацетальдегид		--	0,200	4	0,010	3	
Формальдегид		0,100	--	2	0,003	2	
Ацетон		0,100	--	3	0,350	4	
Спирты:							
Метилловый		0,200	--	2	0,500		
Изопропиловый		0,100	--	4	0,600	3	
Бутиловый		0,500	--	2	0,100	3	
Изобутиловый		0,500	--	2	0,100	4	
Бензол		--	0,010	2	0,100	2	
Толуол		--	0,500	4	0,600	3	

	Ксилолы (смесь изомеров)	--	0,050	3	0,200	3	
	Свинец (Pb)	0,030	--	2	--	--	
	Цинк (Zn)	1,000	--	3	--	--	
	Мышьяк (As)	0,050	--	2	--	--	
	Хром (Cr 3+)	Суммар но 0,100	--	3	--	--	
	Хром (Cr 6+)		--	3	--	--	
Картон мелованный	Титан (Ti)	0,100	--	3	--	--	
	Алюминий (Al)	0,500	--	2	--	--	
	Барий (Ba)	0,100	--	2	--	--	
Картон Макулатурн ый**	Этилацетат	0,100	--	2	0,100	4	
	Бутилацетат	--	0,100	4	0,100	4	
	Ацетальдегид	--	0,200	4	0,010	3	
	Спирты:						
	Метиловый	0,200	--	2	0,500	3	
	Бутиловый	0,500	--	2	0,100	3	
	Ацетон	0,100	--	3	0,350	4	
	Формальдегид	0,100	--	2	0,003	2	
	Бензол	--	0,010	2	0,100	2	
	Толуол	--	0,500	4	0,600	3	
	Ксилолы (смесь изомеров)	--	0,050	3	0,200		
	Свинец (Pb)	0,030	--	2	--	--	
	Цинк (Zn)	1,000	--	3	--	--	
	Мышьяк (As)	0,050	--	2	--	--	
	Хром (Cr 3+)	Суммар но 0,100	--	3	--	--	
	Хром (Cr 6+)		--	3	--	--	
	Кадмий (Cd)	0,001	--	2	--	--	
Барий (Ba)	0,100	--	2	--	--		

- **Маркировка**

- Маркировка тары должна соответствовать требованиям о безопасности упаковки ТР ТС 005/2011. Маркировка потребительской тары должна быть нанесена типографским либо печатным способом на бумажную этикетку или непосредственно на поверхность тары типографским способом с указанием следующих данных:
 - наименования и товарного знака предприятия – изготовителя (при его наличии у предприятия);
 - наименование продукции;
 - обозначение стандарта;
 - массы нетто, кг;
 - даты и смены выработки;

- условий и срока хранения;
- Маркировка должна содержать информацию, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливаются подложки, а также информацию о возможности их утилизации.
- Маркировка должна содержать цифровое обозначение и (или) буквенное обозначение (аббревиатуру) материала, из которого изготавливаются подложки и содержать пиктограммы и символы в соответствии с ТР ТС 005/2011, предназначенные для контакта с пищевой продукцией, а так же возможность утилизации использованных подложек- петля Мебиуса, если таковое имеется.
- Информация должна быть изложена на русском языке.

- **Требования безопасности**
 - Подложки, контактирующие с пищевой продукцией, должны соответствовать санитарно-гигиеническим показателям, указанным в Таблице 1.
 - Подложки, предназначенные для контакта с пищевой продукцией, не должны выделять в контактирующие с ними модельные и воздушную среды вещества в количествах, вредных для здоровья человека, превышающих предельно допустимые количества миграции химических веществ.
 - Подложки по механическим показателям, химической стойкости и герметичности (если они предусмотрены конструкцией и назначением упаковки) должны соответствовать требованиям безопасности, изложенным ниже:
 - должны выдерживать установленное количество ударов при свободном падении с высоты без разрушения;
 - должны выдерживать сжимающее усилие в направлении вертикальной оси корпуса подложек.

- **Транспортирование и хранение**

Подложки перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

Хранить в сухом и прохладном месте, вдали от нагревательных приборов.

- **Сопроводительная документация**

Каждая поступающая партия товара должна сопровождаться:

 - копией декларации о соответствии
 - копией сертификата соответствия, применяемого при добровольной сертификации (при наличии), заверенной держателем подлинника сертификата, нотариусом или органом по сертификации, выдавшим сертификат.
 - копией свидетельства о государственной регистрации, заверенной держателем подлинника заключения, поставщиком, нотариусом или органом Роспотребнадзора, выдавшим заключение;
 - этикеткой или ярлыком на каждой упаковочной единице согласно п. 6 настоящей Спецификации;
 - удостоверением качества на каждую поступившую партию, оформленным изготовителем;
 - копией сертификата соответствия, применяемого при добровольной сертификации (при наличии), заверенной держателем подлинника сертификата, нотариусом или органом по сертификации, выдавшим сертификат.

Утверждаю
 Генеральный директор  Шурыгин С.Ю.
 "12" 02 2019



Спецификация мука пшеничная.
Законодательные требования: ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» ТР ТС 022/2011 «О пищевой продукции в части ее маркировки» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Аллергенсодержащее сырье

- **Органолептические показатели муки пшеничной** должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
Цвет	белый или белый с кремовым оттенком	ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
Запах и вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	
Цвет	белый или белый с кремовым оттенком	
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста.	

- **Физико-химические показатели** муки пшеничной должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Зольность в пересчете на сухое вещество, не более, %	0,55
Белизна, условных единиц РЗ-БПП не менее	54
Количество клейковины не менее, %	28
Качество клейковины ед. ИТК не менее	200
Влажность не более	15
Крупность помола, остаток на сите №43 из шелковой ткани не более, %	5

Физический фактор опасности

Металломагнитная примесь (физический фактор опасности), в 1 кг муки, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более 3,0 мг

- **Содержание токсичных элементов в** не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов согласно ТР ТС 021/2011, указанных в Таблице 3. и Таблице №4, Таблице %

Таблица 3

Наименование показателя	Содержание не более, мг/кг
Свинец	0,5
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,1
Ртуть	0,03

Микотоксины

Таблица 4

Наименование показателя	Содержание не более, мг/кг
афлатоксин В1	0,005
дезоксиниваленол	0,7
Т-2 токсин	0,2
зеараленон	0,2
охратаксин А	0,005

Пестициды

Таблица 5

Наименование показателя	Содержание не более, мг/кг
ДДТ и его метаболиты	0,02
2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускаются
гексахлорбензол	0,01
ртутьорганические пестициды	не допускаются
Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются
Гексаметилентетрамин (α, β, γ -изомеры)	0,5
Цезий 137 Бк/кг, не более	60

- **Упаковка**

Упаковка должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки.

муку пшеничную фасуют и упаковывают в потребительскую и транспортную тару, разрешенную к применению для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями госсанэпидслужбы России в установленном порядке.

Тара должна обеспечивать сохранность продукции при ее транспортировании и хранении:

- должна быть прочной, сухой и чистой;
- не допускать проникания влаги и просыпания;
- обеспечивать целостность упаковки до истечения срока хранения продукта.

- **Маркировка**

Маркировка товара должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «О пищевой продукции в части ее маркировки».

Маркировка потребительской тары должна быть нанесена типографским либо печатным способом на бумажную этикетку, ярлыки, прикрепленную к мешкам, или непосредственно на поверхность тары типографским способом с указанием следующих данных:

- наименования и адрес изготовителя и товарного знака (при наличии);
- наименование продукта;

- массы нетто;
- даты изготовления и упаковки;
- условия и срока хранения;
- информацию о сертификации;

- **Правила приемки**

Продукт принимают партиями. Контролю подвергаются качество упаковки и маркировки тары, органолептические и физико-химические показатели (если необходимо), сопроводительная документация согласно требованиям НД и настоящей Спецификации.

7. Сопроводительная документация

Каждая поступающая партия товара должна сопровождаться:

- сведениями о сертификации (копия декларации о соответствии, копией санитарно-эпидемиологического заключения или свидетельства о государственной регистрации, заверенной держателем подлинника заключения, поставщиком, нотариусом или органом Роспотребнадзора, выдавшим заключение;
- этикеткой или ярлыком на каждой упаковочной единице согласно п. 6 настоящей Спецификации;
- удостоверением качества на каждую поступившую партию, оформленным изготовителем;
- копией сертификата соответствия, применяемого при добровольной сертификации (при наличии), заверенной держателем подлинника сертификата, нотариусом или органом по сертификации, выдавшим сертификат.

8. Транспортирование и хранение

Доставка муки пшеничной Поставщиком осуществляется в крытых транспортных средствах без щелей, с не протекающей крышей. Не допускается перевозка разрыхлителя в загрязненных транспортных средствах, фургонах со следами ранее перевозившихся сильно загрязняющих грузов, пахнущих и ядовитых грузов. муку пшеничную в упаковке хранят в сухих складах потребителя при температуре до 25⁰С и влажности не более 70%.

Срок годности 12 месяцев, если иное не заявлено изготовителем

Утверждаю
 Генеральный директор  Шурыгин С.Ю.
 "12" 02 2019



Спецификация меланж яичный пастризованный.
ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» ТР ТС 022/2011 «О пищевой продукции в части ее маркировки» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Аллергенсодержащее сырье

- **Органолептические показатели меланжа яичного** должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
Внешний вид и консистенция	Однородный продукт без посторонних примесей. Без остатков скорлупы, пленок, твердый в замороженном состоянии, жидкий в охлажденном и размороженном состояниях, при этом желток - более густой, чем белок	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
Цвет	От желтого до оранжевого	
Вкус и запах	Свойственный яичным продуктам, без посторонних	

- **Физико-химические показатели меланжа яичного** должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Массовая доля, % не менее	
Сухо́го вещества	23,5
жира	10
белковых веществ	10
Концентрация водородных ионов, pH	не менее 7,0
Содержание бета-оксимасляной кислоты, в пересчете на сухое вещество, мг/кг не более	10
посторонние примеси	не допускаются
Альфа-амилазный тест	отрицательный

- **Содержание токсичных элементов в меланже яичном** не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к качеству и

безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов согласно ТР ТС 021/2011, указанных в Таблице 3. и Таблице №4, Таблица №5

Таблица 3

Наименование показателя	Содержание не более, мг/кг
Свинец	0,3
Мышьяк	0,1
Кадмий	0,01
ртуть	0,02

Таблица №4

Наименование показателя	Характеристика
КМАФАнМ, не более КОЕ/гр	$5 \cdot 10^5$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта	0,1
<i>S. aureus</i> , не допускается в массе продукта	1,0
Бактерии рода <i>Proteus</i> , не допускается в массе продукта (г)	1,0

Пестициды

Таблица №5

Наименование показателя	Характеристика
ГХЦГ (а, b,у-изомеры)мг/кг не более	0,1
ДДТ и его метаболиты мг/кг не более	0,1
Диоксины мг/кг не более	0,000003 (в пересчете на жир)

антибиотики

Таблица № 6

Наименование показателя	Содержание не более, мг/кг
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается (< 0,0003 мг/кг)
тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров)*	не допускается (<0,01 мг/кг)
бацитрацин	не допускается (< 0,02 мг/кг)

• **Упаковка**

Упаковка должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки.

Меланж яичный фасуют и упаковывают в потребительскую и транспортную тару, разрешенную к применению для контакта с пищевыми продуктами органами и учреждениями госсанэпидслужбы России в установленном порядке.

Тара должна обеспечивать сохранность продукции при ее транспортировании и хранении:

- должна быть прочной, сухой и чистой;
- не допускать проникания влаги и протекания;
- обеспечивать целостность упаковки до истечения срока хранения продукта.

• **Маркировка**

Маркировка товара должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «О пищевой продукции в части ее маркировки».

Маркировка потребительской тары должна быть нанесена типографским либо печатным способом на бумажную этикетку, ярлыки, прикрепленную или непосредственно на поверхность тары типографским способом с указанием следующих данных:

- наименования и адрес изготовителя и товарного знака (при наличии);
- наименование продукта;
- массы нетто;
- даты изготовления и упаковки;
- условия и срока хранения;
- информацию о сертификации;

• **Правила приемки**

Продукт принимают партиями. Контролю подвергаются качество упаковки и маркировки тары, органолептические и физико-химические показатели (если необходимо), сопроводительная документация согласно требованиям НД и настоящей Спецификации.

7. Сопроводительная документация

Каждая поступающая партия товара должна сопровождаться:

- сведениями о сертификации (копия декларации о соответствии, копией санитарно-эпидемиологического заключения или свидетельства о государственной регистрации, заверенной держателем подлинника заключения, поставщиком, нотариусом или органом Роспотребнадзора, выдавшим заключение;

- ветеринарным свидетельством;

- этикеткой или ярлыком на каждой упаковочной единице согласно п. 6 настоящей Спецификации;

- удостоверением качества на каждую поступившую партию, оформленным изготовителем;

- копией сертификата соответствия, применяемого при добровольной сертификации (при наличии), заверенной держателем подлинника сертификата, нотариусом или органом по сертификации, выдавшим сертификат.

8. Транспортирование и хранение

Доставка меланжа Поставщиком осуществляется в крытых транспортных средствах. Не допускается перевозка в загрязненных транспортных средствах, фургонах со следами ранее перевозившихся сильно загрязняющих грузов, пахнущих и ядовитых грузов. Меланж яичный хранят в холодильнике потребителя при температуре до 4°С. Срок годности 2 месяца, если иное не заявлено изготовителем.