

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



Спецификация Маргарины
ГОСТ 32188-2013 Маргарины. Общие технические условия ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию" 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»

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
Внешний вид и консистенция	При температуре (20±2)°С Консистенция пластичная, плотная, однородная; при введении пищевкусовых добавок допускается мажущаяся. Поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид; при введении пищевкусовых добавок допускается матовая	ГОСТ 32188-2013 Маргарины. Общие технические условия
Вкус и запах	чистые, с привкусом и запахом введенных пищевкусовых и ароматических добавок в соответствии с ТД на маргарин конкретного наименования. Посторонние привкусы и запахи не допускаются	
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе или обусловленный введенными добавками, в соответствии с НД или ТД на маргарин конкретного наименования	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
-------------------------	----------------

Массовая доля жира, %, не менее	В соответствии с требованиями технических документов на маргарины конкретных наименований, но не менее 20%
Массовая доля влаги, %, не более	В соответствии с требованиями технических документов на маргарины конкретных наименований
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	25-38
Кислотность маргарина, °К, не более	3,5
Массовая доля транс-изомеров от содержания жира в продукте, %, не более	2

- Показатели безопасности в маргаринене 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 - Таблица №7

Таблица №3

Наименование показателя	Содержание не более, мг/кг
афлатоксин В1 мг/кг не более	0,005
Диоксины мг/кг не более	0,00000075

Таблица №4

Пестициды

Наименование показателя	Характеристика
ГХЦГ (а, в, у-изомеры) мг/кг не более	0,05
ДДТ и его метаболиты мг/кг не более	0,1

Таблица №5

Наименование показателя	Содержание не более, мг/кг
Свинец	0,1
Мышьяк	0,1
Кадмий	0,05
ртуть	0,05
медь	0,1
железо	1,5
никель	0,7

Таблица №6

Наименование показателя	Содержание
Патогенные вт.ч сальмонеллы не допускаются в гр	25

Таблица №7

Наименование показателя	Содержание
Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)	40

- **Упаковка**

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

маргарин 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;

- 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 Маргарин Поставщиком осуществляется в крытых транспортных средствах (рефрижератором). Не допускается перевозка в загрязненных транспортных средствах, фургонах со следами ранее перевозившихся сильно загрязняющих грузов, пахнущих и ядовитых грузов.

Маргарин хранят в холодильнике при температуре от 1 до 6°C
Срок годности 300 дней, если иное не заявлено изготовителем

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



Спецификация Корица молотая	
Законодательные требования: ГОСТ 29049-91 Пряности. 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»	

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
Внешний вид	Порошок коричневого цвета.	ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия
Запах и вкус	Аромат свойственный корице, вкус сладковато-пряный. Не допускаются посторонние привкусы и запахи	

-
- **Физико-химические показатели** корицы молотой должны соответствовать нормам:
 - Массовая доля продукта, проходящего с сита из проволочной тканной сетки №095, не более 2%
 - Массовая доля продукта, проходящего с сита из проволочной тканной сетки №045, не менее 80%
 - В корице молотой не должно быть паразитов хлебных запасов и посторонних примесей.
- **Физический фактор опасности**
- **Наличие металлопримесей** (размером не более 0,3 мм в линейном измерении)%, не более $1 \cdot 10^{-3}$

- **Содержание токсичных элементов в корице молотой** 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 3

Наименование показателя	Содержание не более, мг/кг
Кадмий	0,2
Мышьяк	3
Свинец	5

показатели безопасности

Таблица №4

Наименование показателя	Характеристика
Патогенные в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25 гр	25
КМАФАнМ, КОЕ/гр	$5 \cdot 10^5$
БГКП не допускаются в массе г (см ³)	0,01
Сульфитредуцирующие клострии не допускаются в массе продукта,г	0,01

- **Упаковка**

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

Корицу молотую 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 корицы молотой 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.

Корицу молотую в упаковке хранят в сухих складах потребителя при температуре до 25°C и влажности не более 75%.

Срок годности 32 месяца, если иное не заявлено изготовителем