

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



<b>Спецификация Мед натуральный</b>
ГОСТ 19792-2017 . Мед.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 меда** должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
<b>Внешний вид и консистенция</b>	Жидкий, частично или полностью закристаллизованный	ГОСТ 19792-2017 Мед натуральный. Технические условия
<b>Вкус</b>	Сладкий, приятный, без постороннего привкуса	
<b>Аромат</b>	Приятный, от слабого до сильного, без постороннего запаха	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Массовая доля воды, %, не более	20
Массовая доля редуцирующих сахаров, %, не менее	65
Массовая доля фруктозы и глюкозы суммарно, %, не менее: - для цветочного меда	60
Массовая доля сахарозы, %, не более: - для цветочного меда	5
Диастазное число, ед. Готе, не менее: - для всех видов меда	8
Массовая доля ГМФ, млн <sup>-1</sup> (мг/кг), не более	25
Качественная реакция на ГМФ*	отрицательная
Механические примеси	не допускаются
Признаки брожения	не допускаются

\* При положительной качественной реакции массовую долю ГМФ определяют количественно.

Таблица №3

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

Свободная кислотность, мэкв/кг, не более	40
Электропроводность, мСм/см	0,8
Массовая доля пролина, млн <sup>-1</sup> (мг/кг), не менее	180
Массовая доля нерастворимых в воде веществ, %, не более:	0,1
Соотношение массовых долей фруктозы к глюкозе, не менее:	1,05

- **Содержание токсичных элементов в меде** 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 № 4. и Таблице №5, Таблица №5

**Таблица 4**

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)
	0,02

**Таблица №5**

**Пестициды**

Наименование показателя	Характеристика
ГХЦГ (а, b,у-изомеры)мг/кг не более	0,005
ДДТ и его метаболиты мг/кг не более	0,005
5-оксиметилфурфурол,мг/кг не более	25

**Таблица №6**

Наименование показателя	Содержание не более, мг/кг
Свинец	1,0
Мышьяк	0,5
Кадмий	0,05
ртуть	0,02

- **Упаковка**

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

Мед 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 меда 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.

Мед хранят в складе при температуре до 20<sup>0</sup>С

Срок годности 12 месяцев после вскрытия упаковки, если иное не заявлено изготовителем

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



<b>Спецификация Масло сливочное.</b>
ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" 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 масла сливочного** должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

**Таблица 1**

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
<b>Внешний вид и консистенция</b>	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия
<b>Вкус и запах</b>	Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.	
<b>Цвет</b>	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	

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

**Таблица 2**

Наименование показателя	Характеристика
Массовая доля жира, %, не менее	82
Массовая доля влаги, %, не более	16
титруемая кислотность молочной плазмы °Т, не более	26

**Таблица №3**

Соотношение митиловых эфиров жирных кислот молочного жира	Характеристика
Пальмитиновой к лауриновой	5,8-14,5
Стеариновой к лауриновой	1,9-5,9

Олеиновой к миристиновой	1,6-3,6
линолевой к меристиновой	0,1-0,5
суммы олеиновой и ленолевой к сумме лаурриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой	0,4-0,7

Наименование пищевой добавки	Массовая доля, % или (мг/кг), не более
Пищевой краситель каротин	0,0003

- **Содержание токсичных элементов в масле сливочном 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№ 4 - Таблица №8**

**Таблица 4**

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)
стрептомицин	не допускается (< 0,2 мг/кг)
пенициллин	не допускается (< 0,004 мг/кг)

**Таблица№5**

**Пестициды**

Наименование показателя	Характеристика
ГХЦГ (а, b,у-изомеры)мг/кг не более	1, 25 (в пересчете на жир)
ДДТ и его метаболиты мг/кг не более	1,0 (в пересчете на жир)

**Таблица №6**

Наименование показателя	Содержание не более, мг/кг
Свинец	0,1
Мышьяк	0,1
Кадмий	0,03
ртуть	0,03
медь	0,4
железо	1,5

**Таблица №7**

Наименование показателя	Содержание
КМАФАнМ, КОЕ/гр не более	1*10 <sup>5</sup>
БГКП, не допускаются в гр	0,01
Патогенные в.ч сальмонеллы не допускаются в гр	25
Стафилококк S.aureus не допускаются в	0,1
Дрожжи и плесени в сумме не более КОЕ/см3	100
листерии L.monocetogenes не допуккаются в гр	25

**Таблица №8**

Наименование показателя	Содержание
-------------------------	------------

Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)	200
Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)	60
афлатоксин М <sup>1</sup>	0,0005
диоксины	0,000003 (в пересчете на жир)

- **Упаковка**

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

масло сливочное 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 Масла сливочного 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.

Масло сливочное хранят в холодильнике при температуре до 5<sup>0</sup>С

Срок годности 10 дней, если иное не заявлено изготовителем

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



<b>Спецификация Мед натуральный</b>
ГОСТ 19792-2017 . Мед.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 меда** должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

**Таблица 1**

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
<b>Внешний вид и консистенция</b>	Жидкий, частично или полностью закристаллизованный	ГОСТ 19792-2017 Мед натуральный. Технические условия
<b>Вкус</b>	Сладкий, приятный, без постороннего привкуса	
<b>Аромат</b>	Приятный, от слабого до сильного, без постороннего запаха	

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

**Таблица 2**

Наименование показателя	Характеристика
Массовая доля воды, %, не более	20
Массовая доля редуцирующих сахаров, %, не менее	65
Массовая доля фруктозы и глюкозы суммарно, %, не менее: - для цветочного меда	60
Массовая доля сахарозы, %, не более: - для цветочного меда	5
Диастазное число, ед. Готе, не менее: - для всех видов меда	8
Массовая доля ГМФ, млн <sup>-1</sup> (мг/кг), не более	25
Качественная реакция на ГМФ*	отрицательная
Механические примеси	не допускаются
Признаки брожения	не допускаются

\* При положительной качественной реакции массовую долю ГМФ определяют количественно.

**Таблица №3**

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



Свободная кислотность, мэкв/кг, не более	40
Электропроводность, мСм/см	0,8
Массовая доля пролина, млн <sup>-1</sup> (мг/кг), не менее	180
Массовая доля нерастворимых в воде веществ, %, не более:	0,1
Соотношение массовых долей фруктозы к глюкозе, не менее:	1,05

- **Содержание токсичных элементов в меде** 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 № 4. и Таблице №5, Таблица №5

**Таблица 4**

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)
	0,02

**Таблица №5**

**Пестициды**

Наименование показателя	Характеристика
ГХЦГ (а, в, у-изомеры) мг/кг не более	0,005
ДДТ и его метаболиты мг/кг не более	0,005
5-оксиметилфурфурол, мг/кг не более	25

**Таблица №6**

Наименование показателя	Содержание не более, мг/кг
Свинец	1,0
Мышьяк	0,5
Кадмий	0,05
ртуть	0,02

- **Упаковка**

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

Мед 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 меда 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.

Мед хранят в складе при температуре до 20°C

Срок годности 12 месяцев после вскрытия упаковки, если иное не заявлено изготовителем

Утверждаю  
 Генеральный директор *Шурыгин С.Ю.*  
 “12” 02 2019



	<b>Спецификация меланж яичный пастризованный.</b>
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»	

### Аллергеносодержащее сырье

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
<b>Внешний вид и консистенция</b>	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
<b>Цвет</b>	От желтого до оранжевого	
<b>Вкус и запах</b>	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	
Сухого вещества	23,5
жира	10
белковых веществ	10
Концентрация водородных ионов, рН	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
S.aureus, не допускается в массе продукта	1,0
Бактерии рода Proteus, не допускается в массе продукта (г)	1,0

**Таблица №5**

Пестициды	
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)

**Таблица № 6**

антибиотики	
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<sup>0</sup>С. Срок годности 2 месяца, если иное не заявлено изготовителем.