

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



<b>Спецификация сухой яичный белок.</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»

### Аллергенсодержащее сырье

- **Органолептические показатели сухого яичного белка** 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. Порошкообразный или в виде гранул, комочки, которые легко разрушаются при надавливании пальцем	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
<b>Цвет</b>	От белого до желтоватого	
<b>Вкус и запах</b>	Свойственный яичным продуктам, без посторонних	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Массовая доля, % не менее	
Сухого вещества	92
жира	-
белковых веществ	85
Растворимость %	не менее 90,0
Содержание бета-оксимасляной кислоты, в пересчете на сухое вещество, мг/кг не более	10
посторонние примеси	не допускаются

- **Содержание токсичных элементов в сухого яичного белка** 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	3
Мышьяк	0,6
Кадмий	0,05
ртуть	0,03

**Таблица №4**

Наименование показателя	Характеристика
КМАФАнМ, не более КОЕ/гр	$1 \cdot 10^4$
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

**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: тетрацилин, окситетрацилин, хлортетрацилин (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».

Яичный сухой белок 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 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 белка сухого 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.

Сухой яичный белок хранят в сухих, хорошо вентилируемых помещениях при температуре до 20°C

Срок годности 12 месяцев, если иное не заявлено изготовителем