

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Начинка кондитерская на жировой основе «Белый шоколад-фундук»	Дата принятия: 05.06.2019
		Лист 1 из 3

Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.

Общее описание: начинки кондитерские (далее начинки), предназначенные для реализации через оптовую торговлю для использования в качестве ингредиента в различных кондитерских изделиях на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания.

Состав: Растительные жиры, сахар, молоко сухое обезжиренное, паста ядер орехов фундука, сыворотка сухая молочная, эмульгатор — лецитин подсолнечный, ароматизаторы: ванилин, лесной орех; краситель - сахарный колер.

Органолептические свойства

Таблица 1

Внешний вид	Однородная масса, цвет – от золотистого до светло-коричневого, равномерный по всей массе.
Вкус и запах	Вкус, соответствующий используемым компонентам. Без посторонних привкусов и запахов

Физико-химические показатели

Наименование показатели	Значение показателя
	Вид продукта
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Размер частиц, мкм, не более	300
Наличие посторонних материалов	Не допускается

Показатели безопасности в соответствии с Приложениями 1 и 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Микробиологические показатели

Таблица

Наименование показателя	Значение показателя
Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^4
Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	0,01
Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0
Плесени, КОЕ/г, не более	100
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50

Химические показатели

Таблица 4

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
Токсичные элементы	Мышьяк	1,0

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Начинка кондитерская на жировой основе «Белый шоколад-фундук»	
	Дата принятия: 05.06.2019	
Лист 2 из 3		

	Свинец	1,0
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,01
Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,005
	Гексахлорциклогексан (α , β , γ - изомеры)	0,005

Упаковка. Условия хранения. Другие требования.

Таблица 5

Приемка	Начинки принимаются партиями. Партией считается любое количество начинки одного товарного сорта, упакованной в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним документом о качестве по форме, утвержденной в установленном порядке.
Нормативная документация	ТУ 10.82.23.-005- 49475298-2017 ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Упаковка	Продукт упаковывают в пластиковые, герметичные бочки или ведра с полиэтиленовым вкладышем. Тару устанавливают на деревянные поддоны и закрепляют полимерными лентами. Тара должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной вредителями, без посторонних запахов. Масса нетто единицы упаковки бочки 57кг, ведра 25кг и 10кг.
Маркировка	На каждой единице упаковки должна быть нанесена несмываемой, не пахнущей краской, четкая маркировка на русском языке с указанием: - наименования продукта; - состава (при содержании в продукции нескольких компонентов); - документа, в соответствии с которым изготовлен продукт; - наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес включая страну); - единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза; - массы нетто или объем продукта; - пищевой ценности продукта; - условий хранения; - даты изготовления и дата упаковывания; - срока годности.
Условия хранения	Хранение должно осуществляться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре от 0 до +20 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.
Срок годности	12 месяцев со дня выработки при соблюдении условий хранения.
Транспортирование	Транспортирование с соблюдением соответствующих санитарных требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями транспортных средствах.

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Начинка кондитерская на жировой основе «Белый шоколад-фундук»	Дата принятия: 05.06.2019
		Лист 3 из 3

Другие требования	<p>Отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы не должно превышать предела допускаемых отрицательных отклонений, приведенного в ГОСТ 8.579-2002.</p> <p>Срок годности на момент поставки не должен превышать 1/3 всего срока годности продукта.</p> <p>Декларация о соответствии (при каждой поставке).</p>
--------------------------	--

Справочные данные по пищевой и энергетической ценности

100 г начинки кондитерской на сахаристой основе содержат

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
3,0	43	30	2150 кДж/510 ккал

ПОКУПАТЕЛЬ

ПРОДАВЕЦ