 ЗАО «ОРЕХПРОМ»	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Начинка кондитерская на жировой основе «Кокосово-сливочная »	Дата принятия:
		Лист 1 из 3

Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.

Общее описание: начинки кондитерские на основе растительного жира (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: жир растительный, сахар, кокосовая стружка, сухое обезжиренное молоко, крем кокосовый (кокос), эмульгатор: лецитин.

Органолептические свойства

Таблица 1

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

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	2,5
Массовая доля жира, %, не менее	50-60
Соответствие размера, не менее, %	90
Наличие живых вредителей	Не допускается
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 3

Наименование показателя	Значение показателя
Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	0,1
Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0
Плесени, КОЕ/г, не более	500

Химические показатели

Таблица 4

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
Токсичные элементы	Мышьяк	0,3
	Свинец	0,5
	Кадмий	0,05
	Ртуть	0,05
Микотоксины	Афлатоксин В1	0,005

 ЗАО «ОРЕХПРОМ»	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Начинка кондитерская на жировой основе «Кокосово-сливочная »	Дата принятия:
		Лист 2 из 3

Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,1
	Гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,05

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	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Упаковка	<p>Продукт упаковывают в пластиковые, герметичные бочки или ведра с полиэтиленовым вкладышем.</p> <p>Тару устанавливают на деревянные поддоны и закрепляют полимерными лентами. Тара должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной вредителями, без посторонних запахов.</p> <p>Масса нетто единицы упаковки бочки 57кг, ведра 25кг и 10кг.</p>
Маркировка	<p>На каждой единице упаковки должна быть нанесена несмываемой, не пахнущей краской, четкая маркировка на русском языке с указанием:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименования продукта; - состава (при содержании в продукции нескольких компонентов); - наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес включая страну); - единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза; - массы нетто или объема продукта; - пищевой ценности продукта; - условий хранения; - даты изготовления и даты 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.
Другие требования	<p>Отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы не должно превышать предела допустимых 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>

 ЗАО «ОРЕХПРОМ»	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Начинка кондитерская на жировой основе «Кокосово-сливочная »	Дата принятия:
		Лист 3 из 3

Справочные данные по пищевой и энергетической ценности

100 г начинки кондитерской содержат

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
5	50	37	2565 кДж/620 ккал

ПОКУПАТЕЛЬ

ПРОДАВЕЦ