



Спецификации сырья

A2.1/0

Перечень спецификаций сырья

Стр.

1	Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт	+	A2.1/1	3
2	Сахар-песок	+	A2.1/2	5
3	Яичные продукты (желток, меланж)	+	A2.1/3	9
4	Агар	+	A2.1/4	12
5	Арахис жареный дробленый 2-4 мм	+	A2.1/5	15
6	Ароматизаторы пищевые	+	A2.1/6	18
7	Белок яичный сухой	+	A2.1/7	21
8	Белок яичный жидкий	+	A2.1/8	24
9	Краситель пищевой. Бета-каротин	+	A2.1/9	26
10	Йогурт сухой обезжиреный	+	A2.1/10	28
11	Глицерин	+	A2.1/11	31
12	Заменитель молочного жира	+	A2.1/12	33
13	Какао-порошок	+	A2.1/13	36
14	Кислота аскорбиновая	+	A2.1/14	39
15	Кислота лимонная	+	A2.1/15	41
16	Конфитюры для купельки	+	A2.1/16	43
17	Крахмал картофельный	+	A2.1/17	47
18	Кремы на растительных маслах со сливочно-ванильным вкусом без пальмового масла	+	A2.1/18	50
19	Кремы на растительных маслах со вкусом «вареной сгущенки» без пальмового масла	+	A2.1/19	54
20	Пищевые добавки. Лецитины	+	A2.1/20	58
21	Мак пищевой	+	A2.1/21	61
22	Маргарин	+	A2.1/22	64
23	Масло растительное (олеин)	+	A2.1/23	68
24	Масляная смесь	+	A2.1/24	72

25	Молоко сгущенное с сахаром	+	A2.1/25	75
26	Патока крахмальная	+	A2.1/26	79
27	Пропиленгликоль пищевой	+	A2.1/27	82
28	Сироп глюкозы	+	A2.1/28	84
29	Добавки пищевые. Соли углеаммонийные	+	A2.1/29	87
30	Соль поваренная пищевая	+	A2.1/30	89
31	Кислота сорбиновая	+	A2.1/31	91
32	Масло подсолнечное	+	A2.1/32	93
33	Сыворотка молочная сухая подсырная	+	A2.1/33	96
34	Фрукты резаные сушеные	+	A2.1/34	99
35	Конфитюры для вафель	+	A2.1/35	105
36	Добавки пищевые. Сорбат калия	+	A2.1/36	115
37	Заменитель молочного жира без пальмового масла	+	A2.1/37	117
38	Крахмал кукурузный	+	A2.1/38	121
39	Паста солпро	+	A2.1/39	124
40	Корица	+	A2.1/40	126
41	Повидло яблочное	+	A2.1/41	129
42	Глюкоза ферментированная aibi 150	+	A2.1/42	133
43	Глюкоза ферментированная жидкая aibi 150	+	A2.1/43	136
44	Комплексная пищевая добавка novasol CT	+	A2.1/44	138
45	Начинка конд со вкусом Банана M70	+	A2.1/45	141
46	Гидрокарбонат натрия	+	A2.1/46	146


A2.1/1

Физико-химические показатели

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Мука пшеничная хлебопекарная в/с	Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	-
	Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый	-
	Цвет	Белый или белый с кремовым оттенком	-
	Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	-
	Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки (размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг), не более	3,0	мг
	МД золы в пересчете на сухое вещество, не более	0,55	%
	МД сырой клейковины для производства сдобных хлебобулочных изделий, печенья сахарного, сдобного, вафель сливочных, пирогов	В пределах 26-28 в т.ч. для муки вырабатываемой по ГОСТ 26574-2017	%
	Качество сырой клейковины для производства сдобных хлебобулочных изделий, печенья сахарного, сдобного, вафель сливочных, пирогов	В пределах 75-90 в т.ч. для муки вырабатываемой по ГОСТ 26574-2017	Условные единицы прибора ИДК
	Число падения, не менее	200	сек.
	Зараженность и загрязненность вредителями	Не допускается	-
	Дата выработки (выбоя), не менее	60	суток
	МД влаги, не более	15	%
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011, Приложение 3, п. 4	-

	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	-
--	------------------------	----------------	---

Требование поставки

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Мука пшеничная хлебопекарная в/с	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, декларация соответствия (сертификат соответствия). Информация в сопроводительных документах на русском языке.	-
	Упаковка 	Транспортная тара (полипропиленовый мешок) должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Мешки уложены на поддоны. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых, сухих и чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. При отсутствии поддонов кузов машины выстилают (картон, брезент)	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
Мука пшеничная	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	

мышьяк	0,15	
кадмий	0,07	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	0,005	
дезоксиниваленол	0,7	
Т-2 токсин	0,1	
зеараленон	0,2	
Пестициды*:		
гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,02	из зерновых
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Радионуклиды:		
цезий-137	60	Бк/кг
Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба	не допускается	для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов;
охратоксин А	0,005	

Директор по качеству

И.А. Белоусова


Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/2

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.	
<u>Сахар-песок</u>	Внешний вид	Однородная сыпучая масса кристаллов. Для сахара категорий ТС2 и ТС3 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии.		
	Цвет	Белый, чистый. Допускается желтоватый оттенок		
	Вкус и запах	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе		
	Категория	Белый сахар (категории экстра, ТС1 и ТС2)		
	Фракция	Мелкокристаллический		
	Чистота раствора	Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Для сахара категорий ТС2 и ТС3 допускается опалесценция.		
	МД сахарозы (в пересчете на сухое вещество)	Для категории экстра: 99,8		%
		Для категорий ТС1 и ТС2: 99,7		
	МД доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), не более	Для категории экстра: 0,03		%
		Для категории ТС1: 0,35		
		Для категории ТС2: 0,04		
	МД золы (в пересчете на сухое вещество), не более	Для категории экстра: 0,027		%
Для категорий ТС1 и ТС2: 0,036				
МД влаги	Для категории экстра и ТС1: 0,10		%	
	Для категории ТС2: 0,12			

	МД ферропримесей, не более	0,0003	%
	Массовая доля диоксида серы, , не более	15	мг/кг сахара
	Цветность, не более	Для категории экстра: 45	единиц оптической плотности (ICUMSA)
		Для категории ТС1: 60	
		Для категории ТС2: 104	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.5)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара (полипропиленовый мешок с полиэтиленовым вкладышем) должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Мешки уложены на поддоны. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация, сертификат анализа, декларация соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. При отсутствии поддонов кузов машины выстилают (картон, брезент). Упакованный белый сахар укладывают в штабеля, обеспечивающие сохранность продукта, качества упаковки и безопасность.	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли- формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Сахар-песок	$1 \cdot 10^3$	1	25	10	10	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Сахар-песок	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	


Директор по качеству

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.А. Белоусова

И.Л. Краснова

A2.1/3
Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Продукты яичные Меланж	Внешний вид и консистенция	Жидкий, однородный без посторонних примесей, без осколков скорлупы, пленок.	
	Цвет	От желтого до оранжевого	
	Запах и вкус	Свойственные яичным продуктам, без посторонних запахов и привкусов	
	МД сухого вещества меланжа	Не менее 23,5	%
	pH, не менее	Не менее 7,0	Ед.pH
	Масса нетто упаковочной единицы	В соответствии с маркировкой	кг
	Срок годности, не менее	15 суток	
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 1; Приложение 2, п.1.1)	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.1)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
Упаковка	Потребительская тара меланжа – асептический пакет. Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке, запаллетована в термоусадочную		

		полиэтиленовую пленку и сформирована на плоском поддоне. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, декларация соответствия, ветеринарное свидетельство. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	транспортируют в крытых, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки скоропортящихся грузов при соблюдении гигиенических требований. Температура в транспортном средстве не должна превышать от 0°C до +4°C.	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики*:		
	левомецетин (хлорамфеникол)	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
	Пестициды**:		

	ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины ¹ :	0,000003	яйца куриные и продукты из них (в пересчете на жир)

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Протей	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
Яичные продукты жидкие:						
- меланж	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	

Директор по качеству


И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

А2.1/4

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Пищевая добавка <u>Агар (Е406)</u>	Внешний вид	Порошок от белого до светло-коричневого цвета, может иметь сероватый оттенок.	
	Вкус, запах	Без посторонних привкусов и запахов	
	Размер частиц	80 - 100	меш
	Точка гелеобразования	35-42	°С
	Влажность	Не более 18%	%
	Сила геля (по методу Никана)	900-1000	г/см ²
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 1; Приложение 2, п.1.8)	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.9)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная упаковка должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	

	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, декларация соответствия (сертификат соответствия), свидетельство о государственной	
		регистрации. Сопроводительные документы на русском языке.	
	Условия транспортировки	Агар транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований.	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Агар пищевой	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	ртуть	1,0	
	кадмий	1,0	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели:					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
Агар пищевой	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	100	

Директор по качеству

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.А. Белоусова

И.Л. Краснова

A2.1/5
Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Арахис жареный дробленый, фракция 2-4мм</u>	Внешний вид, размеры частиц, мм	Частицы арахиса от 2 мм до 4 мм, без посторонних включений. Допускаются частицы продукта меньшего размера, не более 5% по массе	
	Вкус и запах	Свойственный жареному арахису, без прогорклости и других посторонних привкусов и запахов.	
	Цвет	От светло-золотистого до светло-коричневого	
	МД влаги, не более	2,5	%
	Наличие шелухи, % по массе, не более	0,01	%
	Подгорелые	Не допускаются	%
	Консистенция	Сыпучая	%
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 1; Приложение 2, п.1.5)	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.6)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
Сопроводительные	Спецификация по обращению и использованию,		

	документы	сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований.	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Арахис	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды *:		
	Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,15		

Микробиологические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г, см ³) в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
Арахис	0,01	25	1·10 ³	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/6

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Ароматизаторы пищевые</u>	Внешний вид	Жидкие ароматизаторы представляют собой бесцветные или окрашенные, прозрачные или непрозрачные жидкости.	
		Сухие ароматизаторы представляют собой однородную порошкообразную или гранулированную смесь, окрашенную или неокрашенную.	
	Цвет	Устанавливают в документе, в соответствии с которым изготавливают ароматизатор конкретного наименования	
	Запах	Характерный для ароматизатора конкретного наименования	
	Плотность и показатель преломления жидкого ароматизатора	Соответствует нормам, установленным в документе, в соответствии с которым изготавливают ароматизатор конкретного наименования	Примечание - Для ароматизаторов с красителями, эмульсионных и пастообразных ароматизаторов показатель преломления не устанавливают
	Массовая доля влаги в сухих и пастообразных ароматизаторах наименования	Соответствует нормам, установленным в документе, в соответствии с которым изготавливают ароматизатор конкретного	

	Объемная доля этилового спирта, 1,2-пропиленгликоля в жидких спиртосодержащих ароматизаторах	Соответствует нормам, установленным в документе, в соответствии с которым изготавливают ароматизатор конкретного наименования	
	Содержание металломагнитных примесей, не более	3 мг на 1 кг	в сухих ароматизаторах
	Показатели безопасности	ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 029/2012 (Приложение 1)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Ароматизаторы	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	1,0	

Микробиологические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Микробиологические показатели				Примечание
		Масса продукта (г), в которой не допускаются				
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	
Ароматизаторы на водной основе жидкие и пастообразные	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	100		Плесени и дрожжи в сумме
Ароматизаторы сухие на основе сахаров, камедей, соли и других продуктов	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	100	100	
Ароматизаторы сухие на основе крахмала и пряностей	$5 \cdot 10^5$	0,01	25	500	100	

Директор по качеству


Инженер-технолог 5кат ОИР

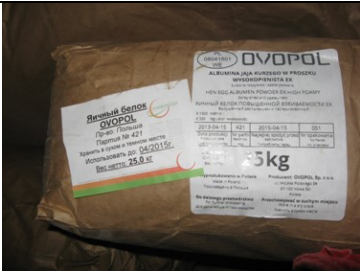
И.А. Белоусова

И.Л. Краснова

A2.1/7

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<p><u>Продукты яичные</u> <u>Белок яичный сухой</u> <u>ГОСТ 30363-2013</u></p>	Внешний вид и консистенция	Однородный продукт без посторонних примесей. Порошкообразный или в виде гранул, комочки легко разрушаются при надавливании пальцем	
	Цвет	От белого до желтоватого	
	Запах и вкус	Свойственный яичным продуктам, без посторонних запаха и привкуса.	
	МД (массовая доля) сухого вещества	Не менее 92%	%
	Растворимость	Не менее 92	%
	Высота пены	Не менее 130	мм
	Альфа-амилазный тест	Отрицательный	
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 1; Приложение 2, п.1.1)	
Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ		

		ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.1)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная упаковка должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, декларация соответствия, ветеринарное свидетельство. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Белок яичный сухой транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки скоропортящихся грузов при соблюдении гигиенических требований.	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Яичный белок (альбумин) сухой	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	

	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.15	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (количественные формы)	S. aureus	Протей	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
белок, желток сухие	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	25	
Яичные продукты сублимационной сушки:						
- желток	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	-	25	
- белок, альбумин	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	-	25	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/8

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Продукты яичные</u> <u>Белок яичный жидкий</u>	Внешний вид и консистенция	Однородный продукт без посторонних примесей. Без остатков скорлупы и пленок.	
	Цвет	От светло-желтого до светло-зеленого	
	Запах и вкус	Свойственный яичным продуктам, без посторонних запаха и привкуса.	
	МД (массовая доля) сухого вещества	Не менее 11,5%	%
	pH	Не менее 8,0	
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 1; Приложение 2, п.1.1)	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.1)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная упаковка должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, декларация соответствия, ветеринарное свидетельство. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Белок яичный транспортируют в сухих, чистых закрытых транспортных средствах в соответствии с установленными	

		правилами перевозки скоропортящихся грузов при соблюдении гигиенических требований.	
--	--	---	--

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Яичный белок жидкий	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,02	
	Пестициды:		
	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины	0,000003	в пересчете на жир

Микробиологические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Протей	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
Белок жидкий	1·10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	

Директор по качеству


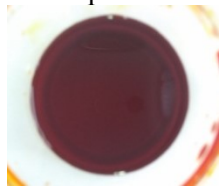
И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/9

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Краситель пищевой. Бета-каротин (E 160a).</u>	Внешний вид	Для порошка: темно-красный порошок	 Контрольный образец, порошок  Контрольный образец, жидкость
		Для жидкости: темная текучая жидкость	
	Цвет красителя	Для порошка: от красного до темно-красного	
		Для жидкости: темный желто-оранжевый	
	Запах	Слабый характерный запах	
	Растворимость	Диспергируется в воде	
	Определение цвета	Соответствие контрольному образцу	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 029/2012 (Приложение 11)	
	Упаковка	Транспортная тара (канистры, банки, бутылки и т.д.) должна быть целостной, чистой, без повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Ёмкости установлены на поддоны. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
Сопроводительные документы	Спецификация, сертификат анализа, декларация (сертификат) соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.		
Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Условия транспортировки не выше +50*С		

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Краситель пищевой. Бета-каротин (Е 160а)	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	1,0	
	Микотоксины:		
	Афлатоксин В1	Не доп.	
	Т-2 токсин	Не доп.	
	Охратоксин	Не доп.	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
	БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	
Краситель пищевой. Бета-каротин (Е 160а)	5	25	100	100	

Директор по качеству


И.А. Белоусова


Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

А2.1/10

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Йогурт сухой обезжиренный	Внешний вид и консистенция	Сыпучая смесь. Допускается наличие комочков, рассыпающихся при легком нажатии	
	Вкус и запах	Свойственные йогурту без вкусовых добавок	
	Цвет	Белый, допускается кремовый оттенок	
	МД сухих веществ, не менее	95	%
	Массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока, не менее	32	%
	Массовая доля жира, не более	1,5	%
	Кислотность, °Т	От 50 до 75 включит.	°Т
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"	Микробиологические показатели
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ	

		ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара (бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем) должна быть целостной, чистой, без повреждений, с информацией для потребителя на русском языке Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Условия транспортировки не выше 20°C.	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта	Токсичные элементы, микотоксины и антибиотики	по п. 1.2.1	в пересчете на восстановленные продукты
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды:		

	цезий-137	500	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
	Диоксины ¹ :	0,000003	(в пересчете на жир)
	Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
Напитки сухие молочные	1·10 ⁵	0,01	1,0	25	плесени-не более 100 КОЕ/г дрожжи-не более 50 КОЕ/г

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/11

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Глицерин дистиллированный (E 422)	Прозрачность	Прозрачный	
	Запах	Отсутствие запаха, не свойственного глицерину	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 024/2011 (Приложение 3)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Глицерин	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	0,3	
	железо	2,0	
	кадмий	-	
	ртуть	1,0	
	Микотоксины:		
	Афлатоксин В1	Не доп.	
	Т-2 токсин	Не доп.	
	Охратоксин	Не доп.	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели			
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
	БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
Глицерин	5	12,5	

Директор по качеству


И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/12

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Заменитель молочного жира	Вкус и запах	Чистые, свойственные обезличенному жиру, без посторонних привкусов и запахов	
	Консистенция при (12±2)°С	Однородная, плотная, пластичная	
	Цвет	От белого до желтого, однородный по всей массе.	
	Прозрачность	Прозрачный в расплавленном состоянии	
	МД жира, не менее	99,5	
	МД влаги и летучих веществ, не более	0,5	
	Перекисное число, при отгрузке с предприятия-изготовителя, не более	0,5	ммоль активного кислорода/кг
	Содержание транс-изомеров, не более	2,0	%
	Кислотное число, не более	0,3	мг КОН/г
	Температура плавления	27-36	°С
Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 024/2011 (Приложение 2)		

	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п. 7), ТР ТС 024/2011 (Приложение 1)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара (блок в ящике из гофрированного картона с мешком – вкладышем из полимерного материала) должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Ящики из гофрированного картона уложены на поддоны (не менее 5 рядов в высоту) и обернуты полимерной пленкой. Между продукцией и поддонам проложена картонная прокладка. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°С до +20°С	

Гигиенические требования безопасности

Продукты переработки растительных масел (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры)	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	0,5	ммоль активного кислорода / кг
	Токсичные элементы:		
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	никель	0,7	для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
Пестициды, радионуклиды			
	по п. 1.7.2		
Диоксины ¹ :			
	по п.1.7.2 - на основе растительных масел.	(в пересчете на жир)	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Заменители молочного жира	1·10 ³	1,0	25	1·10 ³	1·10 ²	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/13

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Какао-порошок	Внешний вид и цвет	Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, серый оттенок не допускается	
	Вкус и аромат	Свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов	
	Массовая доля влаги, не более	7,5	%
	Массовая доля жира	В соответствии с рецептурой	%
	Степень измельчения - остаток после просева на шелковом сите N 38 по ГОСТ 4403-91 и на металлическом сите N 016 по ГОСТ 6613-86, %, не более	1,5	При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок
	Дисперсность - количество мелких фракций, не менее	90,0	%
	Показатель рН, не более	7,1	
	Массовая доля общей золы, не более в какао-порошке, не обработанном углекислыми щелочами	6,0	%
	Массовая доля общей золы, не более в какао-порошке, обработанном углекислыми щелочами	9,0	
Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, не более	0,2	%	

Массовая доля металломагнитной примеси (частицы не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), не более	0,0003	%
Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 1; Приложение 2, п. 1.4)	
Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.5)	
Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°С до +20°С	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Какао-бобы и какао-продукты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,15		

Микробиологические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Какао-порошок:						
- товарный	1·10 ⁵	0,01	25	100	100	
- для промпереработки	1·10 ⁴	0,01	25	100	100	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/14

Общие требования безопасности Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Кислота аскорбиновая (витамин С; Е300)</u>	Внешний вид и цвет	Бесцветные кристаллы или белый порошок без комков	
	Вкус	Кислый, без постороннего привкуса	
	Запах	Отсутствие запаха	
	Структура	Сыпучая и сухая, на ощупь не липкая	
	Механические примеси	Не допускаются	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.10) ТР ТС 029/2012 (Приложение 4)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также	

		грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	
--	--	--	--

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Аскорбиновая кислота	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	-	
	ртуть	1,0	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/15

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Кислота лимонная</u> <u>моногидрат</u> <u>пищевая</u>	Внешний вид и цвет	Бесцветные кристаллы или белый порошок без комков	
	Вкус	Кислый, без постороннего привкуса	
	Запах	Отсутствие запаха	
	Структура	Сыпучая и сухая, на ощупь не липкая	
	Механические примеси	Не допускаются	
	Идентификация лимонной кислоты	Выдерживает испытание	
	Массовая доля лимонной кислоты моногидрата (C ₈ H ₇ O ₂ ·H ₂ O), не менее не более	99,5 100,5	%
	Массовая доля воды, не менее не более	7,5 8,8	%
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.10) ТР ТС 029/2012 (Приложение 7)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с		

		информацией для потребителя на русском языке.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Лимонная кислота	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	-	
	ртуть	1,0	

Директор по качеству

И.А. Белоусова


Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/16

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Начинки фруктовые.</u> <u>(конфитюры для печенья)</u>	Вкус и запах	Хорошо выраженные, вкус кисловато-сладкий, свойственный компонентам, из которых изготовлены полуфабрикаты. Посторонние привкус и запах не допускаются	
	Консистенция	Желеобразная масса. Для термостабильных начинок - густая масса, не растекающаяся при нагревании до температуры 170°C-220°C	
	Цвет	Свойственный фруктам прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлены начинки.	
	Массовая доля растворимых сухих веществ для термостабильных начинок, не менее	66,0	%
	Активность воды для термостабильных начинок, не более	0,8	%
	Термостабильность начинок	До 250 °С в течение 15 минут	°С
	рН, не выше	3,7	Ед. рН
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 1; Приложение 2, п.1.5)	

	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.6)	
	Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,1	
	Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	не допускается	
	Массовая доля диоксида серы, %, не более	0,01- для стран Таможенного Союза и СНГ не допускается- для зарубежных стран	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке, запалетована в термоусадочную полиэтиленовую пленку и сформирована на плоском поддоне. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, декларация соответствия (сертификат соответствия). Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки	

		грузов при соблюдении гигиенических требований. Штабелировать ведра не более чем в три ряда, и в пять рядов при наличии жесткой горизонтальной прокладки после 1-ого и 3-ого рядов.	
	Требования к пищевым добавкам в продукте	Продукт должен быть изготовлен с применением только натуральных красителей	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	в сборной жестяной таре
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,05	
	олово	0,02	
	хром	200,0	в сборной жестяной таре
		0,5	в хромированной таре
	гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Микотоксины:		
	патулин	0,05	яблочные, облепиховые

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	

Директор по качеству

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.А. Белоусова

И.Л. Краснова

А2.1/17

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Крахмал картофельный	Цвет	Белый с кристаллическим блеском	
	Запах	Свойственный крахмалу, без постороннего запаха	
	Массовая доля влаги	17 – 20	%
	Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, не более	0,35	%
	в том числе: золы (песка), нерастворимой в 10 %-ной соляной кислоте, не более	0,05	%
	Кислотность	10	Расход 0,1 н. раствора NaOH на 100 г
	Количество крапин на 1 дм ² поверхности крахмала при рассмотрении невооружённым глазом, не более	280	Шт.
	Массовая доля сернистого ангидрида, не более	0,005	%
	Примеси других видов крахмала	Не допускаются	
	Металломагнитные примеси	Не допускаются	
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 1; Приложение 2, п.1.8)	

	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3. п.9)	
--	-------------------------	---	--

	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке, запалетована в термоусадочную полиэтиленовую пленку и сформирована на плоском поддоне. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований.	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Крахмалы, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	

	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Пестициды*:		
	ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	0,1	картофельные
	ДДТ и его метаболиты	0,1	картофельные

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Крахмал сухой, (картофельный, кукурузный, гороховый)	1·10 ⁵	0,01	25	500	500	
Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	1·10 ⁴	0,1	25	250	250	

Директор по качеству

И.А. Белоусова


Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/18

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Крем на растительных маслах со сливочно-ванильным вкусом (на растительных маслах непальмового происхождения)	Внешний вид	Гомогенная сгущённая глянцевая масса, не растекающаяся или медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности	
	Вкус и запах	Вкус и запах приятные, соответствующие наименованию, без постороннего привкуса и запаха	
	Цвет	Однородный по всей массе, допускается потемнение на поверхности	
	Консистенция	Густая, однородная, кремообразная. Допускается наличие растрескивания поверхности начинки и незначительного количества жидкого сиропа на поверхности начинки при фасовке в пластиковые вёдра	
	МД влаги, не более	В соответствии с техническим документом для соуса конкретного наименования: 32,0	%
	МД сахарозы, не менее	25,0	%
	рН, в пределах	4,1 – 5,5	%
	Содержание сорбиновой кислоты, не более	1,0	г/кг
	Массовая доля бензойной кислоты, не более	не допускается	%
	Активность воды для термостабильных начинок, не более	0,73	%

Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 021/2011 (Приложение 1), ТР ТС 024/2011 (Приложение 2)	
Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ:	
	ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п. 7), ТР ТС 024/2011 (Приложение 1)	
Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке, запалетована в термоусадочную полиэтиленовую пленку и сформирована на плоском поддоне. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Штабелировать ведра не более чем в три ряда, и в пять рядов при наличии жесткой горизонтальной прокладки после 1-ого и 3-ого рядов.	
Требования к пищевым добавкам в продукте	Продукт должен быть изготовлен с применением только натуральных красителей	

	Требования к растительному жиру	Продукт должен быть изготовлен с применением только растительных жиров непальмового происхождения, то есть без пальмового и пальмоядрового масла	
--	---------------------------------	--	--

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Кремы на растительных маслах	Показатели окислительной порчи:		
	кислотность жировой фазы	2,5	Кеттстофера
	перекисное число	10	ммоль активного кислорода/кг в жировой фазе
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,05	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,05	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	0,1	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	80	то же	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Кремы на растительных маслах	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	50	50	

Директор по качеству


И.А. Белоусова


Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

А2.1/19

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<p><u>Кремы на растительных маслах со вкусом «Варёной сгущёнки» (на растительных маслах непальмового происхождения)</u></p>	Внешний вид и консистенция	Мягкая, однородная, гомогенная масса, имеющая мажущую консистенцию.	
	Вкус и запах	Легкий, сладкий, с ярко выраженным ароматом и вкусом в соответствии с наименованием.	
	Цвет	Однородный по всей массе, соответствующий наименованию	
	МД влаги, не более	30	%
	МД сахарозы, не менее	27,0	%
	МД растительного жира, не менее	5,0	%
	Активность воды, не более	0,72	%
	Содержание сорбиновой кислоты и сорбатов, не более	1,0	г/кг
	Массовая доля бензойной кислоты, не более	не допускается	%
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС	

		021/2011 (Приложение 1), ТР ТС 024/2011 (Приложение 2)	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п. 7), ТР ТС 024/2011 (Приложение 1)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке, запалетована в термоусадочную полиэтиленовую пленку и сформирована на плоском поддоне. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Штабелировать ведра не более чем в три ряда, и в пять рядов при наличии жесткой горизонтальной прокладки после 1-ого и 3-ого рядов.	

	Требования к пищевым добавкам в продукте	Продукт должен быть изготовлен с применением только натуральных красителей	
	Требования к растительному жиру	Продукт должен быть изготовлен с применением только растительных жиров непальмового происхождения, то есть без пальмового и пальмоядрового масла	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Кремы на растительных маслах	Показатели окислительной порчи:		
	кислотность жировой фазы	2,5	°Кеттстофера
	перекисное число	10	ммоль активного кислорода/кг в жировой фазе
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
		0,3	с шоколадным компонентом
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	с шоколадным компонентом
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005	
Пестициды*:			
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир	

ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	80	то же

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли- формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Кремы на растительных маслах	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	50	50	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

А2.1/20

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы изм.
Пищевые добавки. Лецитины Е 322	Запах	Характерный для сырья, из которого получен. Не допускается затхлый, кислый, или какой-либо другой посторонний запах.	
	Вкус	Характерный для сырья, из которого получен. Не допускается прогорклый, кислый, или какой-либо другой посторонний привкус.	
	Консистенция при (18±2)°С	Порошок или гранулы	
	Цвет	От светло-жёлтого до темно-коричневого	
	МД фосфолипидов, не менее	96,5	
	МД влаги и летучих веществ, не более	1,0	
	Перекисное число, при отгрузке с предприятия-изготовителя, не более	5,0	ммоль активного кислорода/кг
	Содержание толуола, не более	0,1	%
	Кислотное число, не более	36,0	мг КОН/г
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 029/2012 (Приложение 15)	
	Наличие ГМО	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара (блок я ящике из гофрированного картона с мешком –	

		<p>вкладышем из полимерного материала) должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Ящики из гофрированного картона уложены на поддоны (не менее 5 рядов в высоту) и обернуты полимерной пленкой. Между продукцией и поддонам проложена картонная прокладка. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.</p>	
	Сопроводительные документы	<p>Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.</p>	
	Условия транспортировки	<p>Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C</p>	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Лецитин	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	ртуть	1,0	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

А2.1/21

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Мак пищевой.</u>	Внешний вид	Пищевой мак должен содержать целые, сухие, незагрязненные, доброкачественные, не прогорклые и здоровые семена в не греющемся состоянии.	
	Запах	Свойственный здоровым семенам пищевого мака (без затхлого, плесневого и посторонних запахов).	
	Цвет	Голубоватый, серый и серо-голубой	
	Содержание семян других типов (по цвету), не более	15	%
	Массовая доля влаги, не более	7,5	%
	Содержание масличной примеси (семена рапса, сурепицы, рыжика), не более	0,2	%
	Заражённость вредителями хлебных запасов	Не допускается	
	Содержание семян клещевины	Не допускается	
	Пищевой мак не должен содержать:	- проросших семян; - семян, испорченных самосогреванием или сушкой, обуглившимся, прогнившим, заплесневевшим, поджаренным - с явно изменённым цветом ядра;	

		<ul style="list-style-type: none"> - сорной примеси: частиц листьев, стеблей, коробочек, корзинок, стручков, маковой соломы, а также крупных семян сорных и культурных растений - минеральной примеси: комочков земли, камешков, гальки, песка; - металлической примеси. 	
--	--	--	--

	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.6)	
	Наличие ГМО	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований.	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Мак пищевой	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,5	для семян пищевого мака
	ртуть	0,05	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	

Директор по качеству

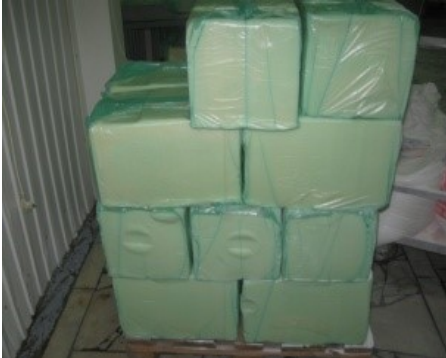
И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

А2.1/22

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Маргарины (марок МТ, МТК)	Вкус и запах при (20±2)°С	Вкус и запах чистые, с привкусом и запахом введённых пищевкусовых и ароматических добавок, соответствующих маргарину конкретного наименования. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.	
	Консистенция при (20±2)°С	Консистенция пластичная, плотная, однородная; при введении пищевкусовых добавок допускается мажущаяся.	
	Внешний вид	Поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид; при введении пищевкусовых добавок допускается матовая.	
	Цвет	От светло-желтого до жёлтого, однородный по всей массе.	
	МД жира, % не менее	82	%
	МД влаги, % не более	61	%
	Перекисное число, при отгрузке с предприятия-изготовителя, не более	0,7	ммоль 1/20/кг
	Кислотное число, % не более	3,5	°К
	МД сорбиновой кислоты, % не более	1	г/кг
	Температура плавления,	25-38	°С
Массовая доля транс-изомеров от содержания жира в продукте, % не более	2,0		

	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 021/2011 (Приложение 1), ТР ТС 024/2011 (Приложение 2)	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п. 7), ТР ТС 024/2011 (Приложение 1)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара (блок в ящике из гофрированного картона с мешком – вкладышем из полимерного материала) должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Ящики из гофрированного картона уложены на поддоны (не менее 5 рядов в высоту) и обернуты полимерной пленкой. Между продукцией и поддонам проложена картонная прокладка. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	

Гигиенические требования безопасности

Маргарины	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	10	ммоль активного кислорода / кг
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	железо	1,5	
	медь	0,1	
	ртуть	0,05	
	никель	0,7	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Диоксины	0,00000075	(в пересчете на жир)
	Пестициды *:		
	Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	80	то же	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Маргарины столовые	-	0,01	25	$5 \cdot 10^2$	50	

Директор по качеству

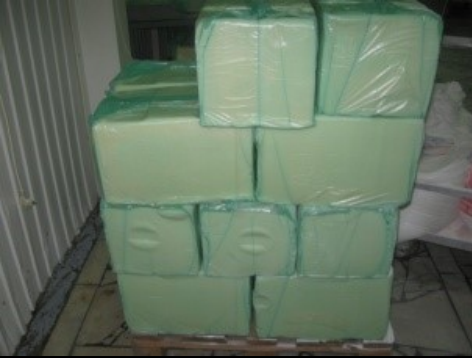
Инженер-технолог 5кат ОИР

И.А. Белоусова

И.Л. Краснова

А2.1/23

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы изм.
<u>Масло пальмовое рафинированное дезодорированное фракционированное (олеин пальмовый)</u>	Вкус и запах	Чистые, свойственные обезличенному жиру. Без посторонних привкусов и запахов	
	Консистенция при 20 °С	Однородная, плотная или мажеобразная	
	Цвет в застывшем состоянии	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе.	
	МД жира, не менее	99,9	%
	МД влаги и летучих веществ, не более	0,1	%
	Перекисное число, при отгрузке с предприятия-изготовителя, не более	0,5	ммоль 1/20/кг
	Кислотное число, не более	0,2	мг КОН
	Температура плавления,	16-24	°С
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 021/2011 (Приложение 1), ТР ТС 024/2011 (Приложение 2)	

	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п. 7), ТР ТС 024/2011 (Приложение 1)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара (блок в ящике из гофрированного картона с мешком – вкладышем из полимерного материала) должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Ящики из гофрированного картона уложены на поддоны (не менее 5 рядов в высоту) и обернуты полимерной пленкой. Между продукцией и поддонам проложена картонная прокладка. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими	

		запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	
--	--	---	--

Гигиенические требования безопасности

Масло растительное (все виды)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	железо	1,5	
	медь	0,1	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	для нерафинированных масел
	Пестициды *:		
	Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	рафинированные, дезодорированные
	ДДТ и его метаболиты	0,2	рафинированные, дезодорированные
	Радионуклиды:		
	цезий-137	40	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
Диоксины:	0,00000075	(в пересчете на жир)	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Жиры специального назначения, в том числе кулинарные, кондитерские жиры и хлебопекарные жиры	-	0,001	25	$1 \cdot 10^2$	50	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

А2.1/24

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.	
<u>Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности.</u>	Вкус и запах	Чистый вкус, свойственный обезличенному жиру, без постороннего привкуса и запаха		
	Консистенция при (18±2)°С	Жидкая		
	Цвет	От белого до светло-желтый, однородный по всей массе.		
	МД жира	99,7	%	
	МД влаги и летучих веществ, не более	0,3	%	
	Перекисное число, при отгрузке с предприятия-изготовителя, не более	0,5	ммоль 1/20/кг	
	Кислотное число, не более	0,5	мг КОН	
	Температура плавления	28-36,5	°С	
	Температура застывания	Не ниже 21	°С	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п. 7), ТР ТС 024/2011 (Приложение 1)		
	Упаковка	Транспортная тара (Канистра, банка, бочка и т.д.) должна быть целостной, чистой, без трещин и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Ёмкости уложены на поддоны (в 1 ряд). Между продукцией и поддоном проложена картонная прокладка. Поддоны		

		должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	

Гигиенические требования безопасности

Масло растительное (все виды)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	арахисовое
		0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		для нерафинированных масел
	афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды *:		
	Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
Радионуклиды:			
цезий-137	60	Бк/кг	

	стронций-90	80	то же
	Диоксины ¹ :	0,00000075	(в пересчете на жир)
Кулинарные жиры, кондитерские жиры	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,05	
	никель	0,7	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды, радионуклиды	по п. 1.7.2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	для продуктов, содержащих рыбные жиры
	Диоксины:	0,00000075	(в пересчете на жир)

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Кулинарные и кондитерские жиры	-	0,001	25	1·10 ³	1·10 ²	

Директор по качеству

И.А. Белоусова


Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/25

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Консервы молочные. Молоко, сгущенное с сахаром.	Внешний вид и консистенция	Однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы).	
	Вкус и запах	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока (для молока цельного сгущенного с сахаром, молока частично обезжиренного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного с сахаром) или сливок (для сливок сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов.	
	Цвет	Равномерный по всей массе, белый с кремовым оттенком.	органолептически
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013	
	МД жира, не менее	8,5	%
	МД влаги, не более	26,5	%
	Кислотность, не более	48(0,432)	°К
	МД сухого молочного остатка, не менее	28,5	%
	МД сахарозы	От 43,5 до 45,5 включительно	%
	Вязкость	От 3 до 15 включительно	Па·с

	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, не менее	34,0	%
	Допускаемые размеры кристаллов молочного сахара, не более	15	мкм
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований.	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
Молоко сгущенное с сахаром	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,015	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Диоксины	0,000003	В перерасчете на жир
	Меламин	не допускается	< 1 мг/кг
	Пестициды:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	1,25	В перерасчете на жир
	ДДТ и его метоболиты	1,0	В перерасчете на жир
	Антибиотики	по п. 1.2.1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	300	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Стафилококки S.aureus	Листерии L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
Молоко сгущенное с сахаром:						
- в потребительской таре	$2 \cdot 10^4$	1,0	25			
- в транспортной таре	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0.1	25	

Директор по качеству



И.А. Белоусова


Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

А2.1/26

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Патока крахмальная</u>	Внешний вид	Густая вязкая жидкость	
	Вкус и запах	Свойственный патоке, без постороннего привкуса и запаха	
	Цвет	От бесцветного до бледно-желтого различных оттенков	
	Прозрачность	Прозрачная допускается опалесценция	
	МД сухого вещества, не менее	78,0	%
	МД редуцирующих веществ	Кислотная,	%
		Карамельно-ферментированная: 36-44 Высокосахаренная: 45 и более	
	МД общей золы, не более	0,40	%
	рН	3,5-6,0	Ед. рН
Наличие видимых посторонних механических примесей	Не допускается	визуально	

	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	
	Упаковка	Транспортная тара (бочки с полиэтиленовым вкладышем) должна быть целостной, чистой, без повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Бочки установлены на поддоны. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация, сертификат анализа, декларация (сертификат) соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Условия транспортировки не выше +50°C	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Крахмалы, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	кукурузные
		0,1	картофельные
	ДДТ и его метаболиты	0,05	кукурузные
		0,1	картофельные

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (количественные формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Патока низкосахаренная	1·10 ⁴	1,0	25	50	100	
Мальтин, мальтодекстрины	5·10 ⁴	1,0	25	50	100	

Директор по качеству

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.А. Белоусова

И.Л. Краснова

A2.1/27

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Пропиленгликоль пищевой</u>	Прозрачность	Прозрачная бесцветная жидкость	
	Запах	Отсутствие запаха, не свойственного пропиленгликолю.	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 1; Приложение 2, п.1.8)	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.9)	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Пропиленгликоль	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	ртуть	1,0	
	кадмий	1,0	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Кишечная палочка, в 5 г	Дрожжи, плесени КОЕ/г, не более	Сальмонеллы, в 10 г	Примечания
Пропиленгликольальгинат	5000	Не доп.	500	Не доп.	

Директор по качеству


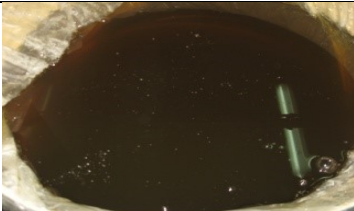
И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/28

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Сироп глюкозы,</u> <u>Глюкозный сироп,</u> <u>Глюкозно-фруктозный сироп</u>	Внешний вид	Густая вязкая жидкость	
	Вкус и запах	Сладкий, свойственный сиропу глюкозы, без постороннего привкуса и запаха	
	Цвет	От бесцветного до бледно-желтого различных оттенков	
	Прозрачность	Прозрачная допускается опалесценция	
	МД сухого вещества,	77,0 – 80,0	%
	МД глюкозы	40 – 42	%
	МД общей золы, не более	0,30	%
	pH	3,5 – 5,0	Ед. pH
	Кислотность, не более	4,0	см ³
	Наличие видимых посторонних механических примесей	Не допускается	визуально
Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011		

	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	
	Упаковка	Транспортная тара (бочки с полиэтиленовым вкладышем) должна быть целостной, чистой, без повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Бочки установлены на поддоны. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация, сертификат анализа, декларация (сертификат) соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Условия транспортировки не выше +50°C	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Крахмалы, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Пестициды*:		

	гексахлорциклогексан	0,5	кукурузные
	(α, β, γ -изомеры)	0,1	картофельные
	ДДТ и его метаболиты	0,05	кукурузные
		0,1	картофельные

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Глюкозо-фруктозный сироп	$1 \cdot 10^5$	1,0	25	50	100	

Директор по качеству

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.А. Белоусова

И.Л. Краснова

А2.1/29

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<p><u>Добавки пищевые.</u> <u>Аммония карбонаты</u> <u>Е 503.</u></p>	Внешний вид и цвет	Кристаллы белого, серого или розового цвета	
	Массовая доля аммиака	не менее 21,0	%
	Массовая доля остатка после прокаливания	не более 0,008	%
	Структура	Сыпучая и сухая, на ощупь не липкая	
	Механические примеси	Не допускаются	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°С до +20°С	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Карбонаты аммония	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	-	
	ртуть	1,0	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

А2.1/30

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Соль поваренная пищевая</u>	Внешний вид	Кристаллический сыпучий продукт.	
	Вкус	Солёный, без постороннего привкуса	
	Запах	Без посторонних запахов	
	Структура	Сыпучая и сухая, на ощупь не липкая	
	Цвет	Белый	
	Механические примеси	Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли	
	Массовая доля хлористого натрия, не менее	99,70	%
	Массовая доля влаги, не более	0,10	%
	Массовая доля нерастворимого в воде остатка, не более	0,03	%
	Гранулометрический состав	До 0,8 мм включ., не менее 75,0% Св. 0,8 до 1,2 мм включ., не более 25,0%	%
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия.	

		Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	

Гигиенические показатели безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Соль поваренная	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
		0,01	"Экстра", лечебно-профилактическая
йод	0,04	мг/г, йодированная; при определении допустимый уровень-0,04±0,015	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/31

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Добавки пищевые.</u> <u>Сорбиновая кислота</u> <u>(консервант E200)</u>	Внешний вид и цвет	Бесцветные игольчатые кристаллы или белый сыпучий порошок	
	Запах	Слабый характерный	
	Механические примеси	Не допускаются	
	Растворимость	Слабо растворима в воде, хорошо в этиловом спирте	По ГОСТ 32779-2014
	Массовая доля основного вещества на сухой основе, не менее	99,0	%
	Массовая доля влаги, не более	0,5	%
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.		

	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	
--	-------------------------	--	--

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Сорбиновая кислота	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	-	
	ртуть	1,0	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

А2.1/32

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы изм.
<u>Масло подсолнечное</u> <u>рафинированное</u> <u>дезодорированное</u>	Вкус и запах	Без запаха, обезличенный вкус	
	Прозрачность	Прозрачное без осадка	
	МД жира, не менее	99,9	%
	МД влаги и летучих веществ, не более	0,1	%
	Перекисное число, не более	Для «Премиум»: 2 Для «Высшего сорта»: 4	моль активного кислорода/кг
	Кислотное число, не более	0,3	мг КОН
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 021/2011 (Приложение 1), ТР ТС 024/2011 (Приложение 2)	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п. 7), ТР ТС 024/2011 (Приложение 1)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара (блок в ящике из гофрированного картона с мешком – вкладышем из полимерного материала) должна быть целостной, чистой, без	

		разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Ящики из гофрированного картона уложены на поддоны (не менее 5 рядов в высоту) и обернуты полимерной пленкой. Между продукцией и поддонам проложена картонная прокладка. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	

Гигиенические требования безопасности

Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	

	ртуть	0,05	
	железо	1,5	
	медь	0,1	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,05	
	Пестициды *:		
	Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	40	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
	Диоксины:	0,00000075	(в пересчете на жир)

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5·10 ²	0,001	25	1·10 ²	50	

Директор по качеству

Инженер-технолог 5кат ОИР



И.А. Белоусова

И.Л. Краснова

А2.1/33

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<p>Сыворотка молочная сухая подсырная деминерализованная Степень деминерализации 25-75 %</p>	Вкус и запах	Свойственный молочной сыворотке, сладковатый, солоноватый, кисловатый	
	Внешний вид	Мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц сухой сыворотки. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии.	
	Цвет	От белого до желтого, однородный по всей массе	
	МД влаги, не более	5,0	%
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"	Микробиологические показатели
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара (бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем) должна быть целостной, чистой, без повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	

		Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	 
	Сопроводительные документы	Спецификация, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Условия транспортировки не выше 20°C.	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Сыворотка	Токсичные элементы, микотоксины и антибиотики	по п. 1.2.1	в пересчете на восстановленные продукты
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	500	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
	Диоксины ¹ :	0,000003	(в пересчете на жир)
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
Сыворотка молочная сухая	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	25	дрожжи-не более 50 КОЕ/г, плесени-не более 100 КОЕ/г

Директор по качеству

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.А. Белоусова

И.Л. Краснова

A2.1/34

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Фрукты резаные сушеные.</u>	Внешний вид	Чернослив: целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти)	
		Вишня: целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида с неповрежденной кожицей.	
		Ананас: Кусочки в форме кубиков	
	Цвет	Чернослив: от черного до бурого коричневого	
		Вишня: от темно-вишневого до красного цвета	
		Ананас: разного цвета – красного, жёлтого, зелёного	
	Консистенция	Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование продукта, устраняемое при незначительном механическом воздействии	
	Вкус и запах	Свойственные сушёным фруктам и ягодам конкретного наименования, без постороннего привкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним.	
	Размер	Размер кусочков достаточно однородный в пределах фракции. Массовая доля основной фракции не менее 85%. Чернослив: фракция 5-7 мм	
МД влаги, не более	25	%	
Минеральная, полимерная и металломагнитная примеси	Не допускаются		

	Зараженность вредителями (наличие насекомых, куколок, личинок)	Не допускается	
	Массовая доля примесей растительного происхождения (кусочки кожицы, семян, плодоножек, мелких косточек),	0,2	%
	не более		
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 1; Приложение 2, п.1.5)	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.6)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований.	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов Сухие фрукты, ягоды	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	свинец	0,4	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте
мышьяк	0,2		
кадмий	0,03		
ртуть	0,02		
Пестициды*:			
гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,05		
ДДТ и его метаболиты	0,1		
Консерванты:			
Массовая доля сорбиновой кислоты	1000	мг/кг	
Массовая доля сернистой кислоты	100	мг/кг	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
Сухие фрукты и ягоды:					
- цукаты	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	дрожжи 50 КОЕ/г, не более

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Фрукты резаные сушеные.</u>	Внешний вид	<u>Вишня в рисовой обсыпке:</u> Рассыпчатая смесь из натуральных сушеных кусочков размером 3-5мм, произведена из зрелых плодов путем высушивания с сохранением всех типичных для плодов качеств, без использования красящих веществ и ароматизаторов. Однородные по размеру и форме.	
	Цвет	От красного до бордового цвета	
	Консистенция	Сыпучая, без комкования.	
	Вкус и запах	Аромат и вкус свойственный. Не допускаются посторонние привкус и запах.	
	Размер частиц	> 6мм не более 5%	
	МД влаги, не более	25	%
	Минеральная, полимерная и металломагнитная примеси	Не допускаются	
	Зараженность вредителями (наличие насекомых, куколок, личинок)	Не допускается	
	Массовая доля примесей растительного происхождения (кусочки кожицы, семян, плодоножек, мелких косточек),	0,2	%

	не более		
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 1; Приложение 2, п.1.5)	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.6)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований.	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Сухие фрукты, ягоды	свинец	0,4	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Консерванты:		

	Массовая доля сорбиновой кислоты	1000	мг/кг
	Массовая доля сернистой кислоты	100	мг/кг

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
Сухие фрукты и ягоды:					
- цукаты	5·10 ⁴	0,1	25	50	дрожжи 50 КОЕ/г, не более


Инженер-технолог 5 кат отдела ОИР: _____ Краснова И.Л.

А2.1/35 (РФ)

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Джемы</u> <u>Начинки</u>	Внешний вид и консистенция	Мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями. Допускаются масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности; наличие единичных семян ягод в джеме, в состав которого входят земляника (клубника). Не допускается засахаривание	
	Вкус и запах	Вкус и запах хорошо выраженные. Вкус сладкий - кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем. Запах соответствующий фруктам из которых изготовлен джем. Допускаются слабовыраженный вкус и запах; наличие легкого привкуса карамелизованного сахара (для джема из сухофруктов). Посторонние привкус и запах не допускаются.	
	Цвет	Свойственный цвету фруктов из которых изготовлен джем. Допускаются: светло-коричневые оттенки - для джема из светлоокрашенных плодов; буроватый оттенок - для джема из темноокрашенных плодов и сухофруктов	

	Массовая доля растворимых сухих веществ для термостабильных начинок, не менее	66,0	%
	Массовая доля растворимых сухих веществ для не термостабильных начинок, не менее	67,0	%
	Активность воды для термостабильных начинок, не более	0,76	%
	Активность воды для не термостабильных начинок, не более	0,72	%
	pH, не выше	3,6	Ед.pH
	Посторонние примеси: Массовая доля минеральных примесей, не более: - для земляничного (клубничного), ежевичного и малиновых джемов - для остальных джемов Массовая доля примесей растительного происхождения, не более: - для мандаринового джема - для остальных джемов	0,02 0,01 0,05 0,02	%
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	

	Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,2 - для стран Таможенного Союза и СНГ 0,2 - для зарубежных стран (ВЭД)	
	Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	не допускается	
	Массовая доля диоксида серы, %, не более	0,01- для стран Таможенного Союза и СНГ не допускается – для зарубежных стран	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке, запалетована в термо-усадочную полиэтиленовую пленку и сформирована на плоском поддоне. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, декларация соответствия (сертификат соответствия). Информация в сопроводительных документах на русском языке.	

	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Штабелировать ведра не более чем в три ряда, и в пять рядов при наличии жесткой горизонтальной прокладки после 1-ого и 3-ого рядов.	
	Требования к пищевым добавкам в продукте	Продукт должен быть изготовлен с применением только натуральных красителей	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром	Токсичные элементы:		
	свинец	0,4	в сборной жестяной таре
		1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	Микотоксины:		
	Патулин	0,05	яблочные, облепиховые
Нитраты, пестициды**			

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	5·10 ³	1,0	25	50	50	

Директор по качеству

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.А. Белоусова


И.Л. Краснова

А2.1/35 (ВЭД)

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Джемы</u> <u>Начинки</u>	Внешний вид и консистенция	Мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями. Допускаются масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности; наличие единичных семян ягод в джеме, в состав которого входят земляника (клубника). Не допускается засахаривание	
	Вкус и запах	Вкус и запах хорошо выраженные. Вкус сладкий - кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлен джем. Запах соответствующий фруктам из которых изготовлен джем. Допускаются слабовыраженный вкус и запах; наличие легкого привкуса карамелизованного сахара (для джема из сухофруктов). Посторонние привкус и запах не допускаются.	
	Цвет	Свойственный цвету фруктов из которых изготовлен джем. Допускаются: светло-коричневые оттенки - для джема из светлокрасных плодов; буроватый оттенок - для джема из темноокрашенных плодов и сухофруктов	

	Массовая доля растворимых сухих веществ для термостабильных начинок, не менее	66,0	%
	Массовая доля растворимых сухих веществ для не термостабильных начинок, не менее	67,0	%
	Активность воды для термостабильных начинок, не более	0,76	%
	Активность воды для не термостабильных начинок, не более	0,72	%
	рН, не выше	3,7	Ед.рН
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	
	Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,2	
	Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	не допускается	
	Массовая доля диоксида серы, %, не более	не допускается	

	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке, запалетована в термо-усадочную полиэтиленовую пленку и сформирована на плоском поддоне. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, декларация соответствия (сертификат соответствия). Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Штабелировать ведра не более чем в три ряда, и в пять рядов при наличии жесткой горизонтальной прокладки после 1-ого и 3-ого рядов.	
	Требования к пищевым добавкам в продукте	Продукт должен быть изготовлен с применением только натуральных красителей	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром	Токсичные элементы:		
	свинец	0,4	в сборной жестяной таре
		1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	Микотоксины:		
	Патулин	0,05	яблочные, облепиховые
	Нитраты, пестициды**		

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	5·10 ³	1,0	25	50	50	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/36

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Добавки пищевые. Сорбат калия (консервант E202)</u>	Внешний вид	Кристаллы, кристаллический порошок или гранулы	
	Цвет	От белого до желтовато-белого	
	Запах	Отсутствие запаха	
	Структура	Сыпучая и сухая, на ощупь не липкая	
	Механические примеси	Не допускаются	
	Растворимость	Очень хорошо растворим в воде, растворим в этиловом спирте	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Сорбат калия	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	-	
	ртуть	1,0	

Директор по качеству

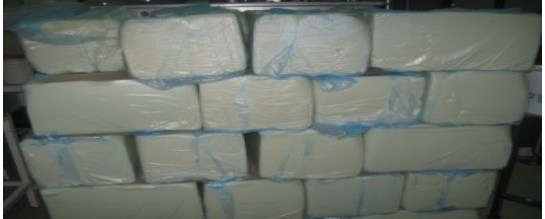
И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

A2.1/37

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Заменитель молочного жира	Вкус и запах	Чистые без посторонних вкусов и запахов	
	Консистенция при (18±2)°C	Однородная, плотная, пластичная	
	Цвет	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе.	
	МД жира, не менее	99,9	
	Содержание свободных жирных кислот	Не более 0,1	%
	Перекисное число, при отгрузке, не более	0,5	Мэкв/кг
	Содержание транс-изомеров, не более	1,0	%
	Кислотное число, не более	0,1	мг КОН/г
	Точка плавления	33	°C
	Содержание твердых триглицеридов		%
При 10 °C	44		
При 20°C	23		
При 30 °C	6		
При 35°C	Не более 3		

	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 024/2011 (Приложение 2)	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п. 7), ТР ТС 024/2011 (Приложение 1)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара (блок я ящике из гофрированного картона с мешком – вкладышем из полимерного материала) должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке. Ящики из гофрированного картона уложены на поддоны (не менее 5 рядов в высоту) и обернуты полимерной пленкой. Между продукцией и поддонам проложена картонная прокладка.	

		Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	

Гигиенические требования безопасности

Продукты переработки растительных масел (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры)	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	0,5	ммоль активного кислорода / кг
	Токсичные элементы:		
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	никель	0,7	для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
Пестициды, радионуклиды			
Диоксины ¹ :		по п.1.7.2 - на основе растительных масел.	(в пересчете на жир)

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (количественные формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Заменители молочного жира	1·10 ³	1,0	25	1·10 ³	1·10 ²	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

А2.1/38

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Крахмал кукурузный</u>	Внешний вид	Однородный порошок	
	Цвет	Белый. Допускается желтоватый оттенок	
	Запах	Свойственный крахмалу, без постороннего запаха	
	Массовая доля влаги	Не более 14 (амилопектинового – 16)	%
	Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, не более	0,30	%
	Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество, не более	1,0	%
	Кислотность	25	Расход 0,1 н. раствора NaOH на 100 г
	Количество крапин на 1 дм ² поверхности крахмала при рассмотрении невооружённым глазом, не более	500	Шт.
	Массовая доля сернистого ангидрида, не более	0,005	%
	Примеси других видов крахмала	Не допускаются	
	Металломагнитные примеси	Не допускаются	
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	

	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке, запалетована в термоусадочную полиэтиленовую пленку и сформирована на плоском поддоне. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований.	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Крахмалы, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,5	картофельные
	ДДТ и его метаболиты	0,05	картофельные

Микробиологические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Микробиологические показатели				Примечание
		Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	
		БГКП (количественные формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Крахмал сухой, (картофельный, кукурузный, гороховый)	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	500	500	
Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	250	250	

Директор по качеству

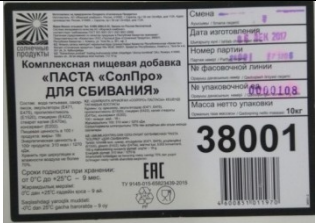
Инженер-технолог 5кат ОИР

И.А. Белоусова

И.Л. Краснова

А2.1/39

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Комплексная пищевая добавка «Паста для сбивания»	Вкус и запах	Нейтральные, без посторонних привкусов и запахов	
	Внешний вид	Пастообразная масса	
	Цвет	Белый с серым оттенком	
	МД влаги, не более	63,0 ± 2,0	%
	Микробиологические показатели:	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011, ТР ТС 024/2011	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	
	Упаковка	Транспортная тара (полимерные вёдра с крышками) должна быть целостной, чистой, без повреждений, запалетована в термоусадочную полиэтиленовую пленку и сформирована на плоском поддоне. с информацией для потребителя на русском языке. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с		

		установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Условия транспортировки 15°C.	
--	--	---	--

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3,0	4
Комплексная пищевая добавка «Паста для сбивания»	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	ртуть	1,0	
	кадмий	1,0	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Аллергены	Не допускаются	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесени КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (количественные формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
Комплексная пищевая добавка «Паста для сбивания»	$1 \cdot 10^5$	0,1	25,0	не более 5×10^2	не более 5×10^2	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова

А2.1/40

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Корица</u>	Внешний вид	Однородный порошок	
	Цвет	Коричневый различных оттенков	
	Запах	Свойственный корице, без постороннего запаха	
	Вкус	Сладковато-пряный, без посторонних привкусов	
	Массовая доля влаги	Не более 12,5	%
	Массовая доля эфирных масел	Не менее 0,5	%
	Массовая доля золы	Не более 5,0	%
	Массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной и тканой сетки № 045	Не менее 80,0	%
	Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении)	Не более 1×10^{-3}	%
	Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	
	Посторонние примеси и гнилые палочки	Не допускаются	

	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке, запалетована в термоусадочную полиэтиленовую пленку и сформирована на плоском поддоне. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований.	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Специи, пряности и пряные травы	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	0,2	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели							Примечание
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г)	В.Cereus, не допускаются в массе продукта, г	
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы				
Специи, пряности, орехи, семена масличных для употребления в пищу	$2 \cdot 10^6$	0,001	25	10^4	0,01	100	

Директор по качеству

Инженер-технолог 5кат ОИР


И.А. Белоусова

И.Л. Краснова

А2.1/41

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<u>Повидло яблочное</u>	Внешний вид	Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей.	
	Вкус и запах	Хорошо выраженные. Вкус - кисловато-сладкий, запах – характерный для пюре, из которого изготовлено повидло. Посторонние привкус и запах не допускаются.	
	Консистенция	Густая мажущаяся масса. Для термостабильных начинок - густая масса, не растекающаяся при нагревании до температуры 170°С-220°С. Засахаривание не допускается.	
	Цвет	Свойственный цвету пюре или смеси пюре, подвергнутых увариванию, из которых изготовлено повидло. Допускается: - для повидла из светло-окрашенных фруктов: светло-коричневые оттенки, коричневые тона.	
	Массовая доля растворимых сухих веществ для термостабильного повидла, не менее	66,0	%
	Массовая доля сорбиновой кислоты, не более	0,05	%

	Массовая доля бензойной кислоты, не более	в/с - не допускается	%
	Массовая доля диоксида серы, не более		%
	Посторонние примеси	Не допускаются	
	Активность воды для термостабильных начинок, не более	0,8	%
	Термостабильность начинок	До 250 °С в течение 15 минут	°С
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 1; Приложение 2, п.1.5)	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.6)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке, запалетована в термоусадочную полиэтиленовую пленку и сформирована на плоском поддоне. Поддоны должны	

		быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, декларация соответствия (сертификат соответствия). Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Штабелировать ведра не более чем в три ряда, и в пять рядов при наличии жесткой горизонтальной прокладки после 1-ого и 3-ого рядов.	
	Требования к пищевым добавкам в продукте	Продукт должен быть изготовлен с применением только натуральных красителей	

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	в сборной жестяной таре
		1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	

	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Микотоксины:		
	патулин	0,05	яблочные, облепиховые

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	

Директор по качеству

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.А. Белоусова

И.Л. Краснова

A2.1/42

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<p align="center"><u>Добавки пищевые.</u> <u>Глюкоза ферментированная</u> <u>АiVi «1.50»</u></p>	Внешний вид и консистенция	Порошкообразная смесь. Допускается наличие комков, рассыпающихся при легком надавливании.	
	Цвет	От белого до кремово-бежевого	
	Массовая доля влаги, %	0,1-10,0	%
	pH	7,5-9,0	
	Сахара, %	2-15	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011. Приложение 3.	
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011. Приложение 1,2.	
	Упаковка	Транспортная тара (пакеты из полимерных материалов в т.ч. многослойные комбинированные и металлизированные) должны быть целостными, чистыми, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, декларация соответствия (сертификат соответствия). Информация в сопроводительных документах на русском языке.	

	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки не выше +25 °С и относительной влажностью воздуха 75%. Избегать резких перепадов температур, продукт гигроскопичен. При получении продукта с температурой ниже 0°С его необходимо поместить на холодный склад с температурой от +4°С до +15°С на 12ч, затем переместить в условия близкие к комнатным.	
--	-------------------------	---	--

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Глюкоза ферментированная <u>АiVi «1.50»</u>	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Пестициды, мг/кг, не более:		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы) в 1,0 г продукта	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	
1	2	3	4	5	6	7
<u>Глюкоза ферментированная</u> <u>АiVi «1.50»</u>	1·10 ⁴	Не допускаются	Не допускаются	50	100	

Инженер-технолог 5 кат отдела ОИР: _____ Краснова И.Л.

A2.1/43

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<p><u>Добавки пищевые.</u> <u>Глюкоза ферментированная</u> <u>жидкая</u> <u>AiVi «1.50»</u></p>	Внешний вид	Жидкость.	
	Цвет	От светло-желтого до желтого	
	Массовая доля сухих веществ, %	40-52	%
	pH	8,4-8,9	
	Сахара, %	2-15	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011. Приложение 3.	
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 021/2011. Приложение 1,2.	
	Упаковка	Транспортная тара (канистры) должны быть целостными, чистыми, без повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, декларация соответствия (сертификат соответствия). Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами,	

		выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от +6°С до +25 °С. жидкая	
--	--	--	--

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Глюкоза ферментированная жидкая АiVi «1.50»	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Пестициды, мг/кг, не более:		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	


Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы) в 1,0 г продукта	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	
1	2	3	4	5	6	7
Глюкоза ферментированная жидкая АiVi «1.50»	$1 \cdot 10^4$	Не допускаются	Не допускаются	50	100	

Инженер-технолог 5 кат отдела ОИР: _____ Краснова И.Л.

A2.1/44

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.	
Комплексная пищевая добавка NovaSol CT	Внешний вид	Безпримесный продукт: жидкость вязкая, прозрачная		
		Продукт, разведенный водой 1:50: прозрачный раствор		
	Цвет	Безпримесный продукт: желтый		
		Продукт, разведенный водой 1:50: прозрачный		
	Содержание аскорбиновой кислоты (E300)	Минимально 10%, заключенный в мицеллы. Метод: Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)		%
	Содержание токоферолов, концентрата смеси (E306)	Минимально 6,5%, заключенный в мицеллы. Метод: Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ)		
	Плотность (при 20°C)	1,08-1,18г/см ³ . Метод: Ареометр		
	Мутность (продукт, разведенный водой 1:50)	<50 ЕМФ. Метод: Турбидиметрия		
Уровень рН (продукт, разведенный водой 1:50)	2-4 Метод: Потенциометрическое определение			

	Упаковка	Канистры полиэтиленовые пищевые, масса нетто зависит от запроса и может составлять 1,3,5,10 и/или 30 кг.	
	Информация по ГМО	Данный продукт не содержит генетически модифицированные организмы и/или ингредиенты, полученные и/или произведенные из генетически модифицированных сырьевых материалов, согласно ТР ТС 029/2012	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами, выделяющими запахи, запрещается. Условия транспортировки от +6°C до +25 °C.	
	Условия хранения	В сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении, без доступа прямого солнечного света, не имеющем постороннего запаха, при температуре не выше 25°C, в герметично закрытой упаковке. Вскрытые заводские упаковки рекомендуется хранить в темном прохладном помещении при температуре 10-18°C	
	Срок годности	24 месяца от даты производства при хранении в рекомендуемых условиях	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ТР ТС 029/2012	

	Сопроводительные документы	Спецификация, сертификат анализа, НД, декларация (сертификат) соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
--	----------------------------	--	--

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Комплексная пищевая добавка NovaSol СТ	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	1,0	


Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	E.coli	
1	2	3	4	5	6	7
Комплексная пищевая добавка NovaSol СТ	1000	отсутствуют в 0,1 г продукта	отсутствуют в 10г	100	тсутствуют в 1г	


Инженер-технолог 5 кат отдела ОИР: _____ Краснова И.Л.

А2.1/45

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
<p><u>Начинка кондитерская со вкусом Банана М 70 (гомогенная нестерилизованная термостабильная)</u></p>	Внешний вид и консистенция	Густая, однородная, эластичная масса, не допускается наличие кристаллов сахара, комочков стабилизатора.	
	Вкус и запах	Вкус- кисло-сладкий, запах-характерный наименованию начинки. Вкус и запах хорошо выраженные. Допускается слабовыраженный вкус и запах. Посторонние привкус и запах не допускаются.	
	Цвет	Свойственный цвету спелого банана. Допускаются незначительные оттенки, свойственные банану.	
	МД влаги, не более	30,0	%
	Кислотная активность рН, не выше	2	%
	МД растительного жира, не менее	4,0	%
	Активность воды, не более	0,72	%

	МД сорбиновой кислоты, % не более	0,15	мг/кг
	Массовая доля минеральных примесей, % не более	0,02	
	Примеси растительного происхождения, % не более	0,03	
	Посторонние примеси	Не допускаются	
	Термостабильность	Сохранение формы при воздействии температуры 210°	
	Микробиологические показатели	МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 021/2011 (Приложение 1), ТР ТС 024/2011 (Приложение 2)	
	Показатели безопасности	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ТР ТС 021/2011 (Приложение 3), ТР ТС 024/2011 (Приложение 1)	
	Наличие ГМО в продукте	Не допускается	

	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке, запалетована в термоусадочную полиэтиленовую пленку и сформирована на плоском поддоне. Поддоны должны быть чистыми, без коры, без плесени, без сколов, без постороннего запаха.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Штабелировать ведра не более чем в три ряда, и в пять рядов при наличии жесткой горизонтальной прокладки после 1-ого и 3-ого рядов.	
	Требования к пищевым добавкам в продукте	Продукт должен быть изготовлен с применением только натуральных красителей	

	Требования к растительному жиру	Продукт должен быть изготовлен с применением только растительных жиров непальмового происхождения, то есть без пальмового и пальмоядрового масла	
--	---------------------------------	--	--

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,01	
	афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	

Микробиологические требования безопасности

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (коли-формы)	Патогенные м/о, в т. ч. сальмонеллы, 25г продукта			
<u>Начинка кондитерская со вкусом Банана М 70 (гомогенная нестерилизованная термостабильная)</u>	5·10 ³	1,0	Не допускаются	50	100	

Инженер-технолог 5 кат отдела ОИР: _____ Краснова И.Л.

A2.1/46

Общие требования безопасности

Наименование сырья	Определяемые показатели	Норма	Единицы Изм.
Добавки пищевые. Гидрокарбонат натрия (E 500ii)	Внешний вид и цвет	Белый кристаллический порошок или бесцветные кристаллы	
	Запах	Без запаха	
	Тест на натрий	Выдерживает испытание	
	Тест на карбонат	Выдерживает испытание	
	Массовая доля основного вещества в расчете на сухую основу, не менее	99,0	%
	Массовая доля потерь при высушивании, не более	0,25	%
	pH водного раствора гидрокарбоната натрия (E 500(ii)) массовой долей 1% ед.pH	8,0-8,6	
	Тест на нерастворимые в воде вещества для E 500(ii)	Выдерживает испытание	
	Тест на соли аммония для E 500(ii)	Выдерживает испытание	
	Упаковка	Транспортная тара должна быть целостной, чистой, без разрывов и повреждений, с информацией для потребителя на русском языке.	
	Сопроводительные документы	Спецификация по обращению и использованию, сертификат анализа, сертификат соответствия. Информация в сопроводительных документах на русском языке.	
	Условия транспортировки	Транспортируют в крытых сухих, чистых транспортных средствах в соответствии с установленными правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований. Перевозка с непищевыми грузами, а также грузами,	

		выделяющими запахами, запрещается. Условия транспортировки от 0°C до +20°C	
--	--	--	--

Гигиенические требования безопасности

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Карбонаты аммония	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	-	
	ртуть	1,0	

Директор по качеству

И.А. Белоусова

Инженер-технолог 5кат ОИР

И.Л. Краснова