

Требования к качеству продукции:

Патока крахмальная карамельная

Состав продукта – Вязкая и прозрачная жидкая масса углеводного состава.

Происхождение - Россия.

Способ производства – Неполный гидролиз крахмала.

1. ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ СВОЙСТВАМ ГОСТ 33917		
Внешний вид	Густая вязкая жидкость.	
Вкус и запах	Свойственные патоке, без постороннего привкуса и запаха.	
Прозрачность	Прозрачная.	
Цвет	От бесцветного до бледно-желтого разных оттенков.	
2. ПО ФИЗИКО - ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ		
Показатели	Норма	Метод контроля
Массовая доля сухого вещества, %, не менее	78,0	ГОСТ 33917
Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухие вещества, %	36-44	ГОСТ 33917
Массовая доля общей золы в пересчете на сухие вещества, %, не более	0,4	ГОСТ 33917
Водородный показатель, pH	3,5 – 6,0	ГОСТ 33917
Кислотность, см3 раствора гидроокиси	не более 15%	ГОСТ 33917
Содержание диоксида серы SO ₂ , мг/кг, не более	10,0	ГОСТ 33917
Температура карамельной пробы, 0С	140-145	ГОСТ 33917
Наличие видимых посторонних механических примесей	не допускается	ГОСТ 33917

3. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

Определяются в сторонней аккредитованной лаборатории в соответствии с программой производственного контроля и по необходимости.

В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:

Свинец	0,5
Мышьяк	0,5
Ртуть	0,02
Кадмий	0,1

Пестициды, мг/кг, не более

ДДТ и его метаболиты	0,05
ГХГЦ (α,β,γ-изомеры)	0,5

Микробиологические показатели

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1·10 ⁴
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50
БГКП, не допускаются в массе продукта, г (см ³)	1,0
Плесени, КОЕ/г, не более	100
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускается в массе продукта (г.)	25

При производстве патоки не допускается использовать сырье, содержащее ГМО.

4. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Патоку вырабатывают путём частичного гидролиза крахмала с применением кислот и/или амилотических ферментных препаратов с последующим фильтрованием, обесцвечиванием и увариванием до определённой массовой доли сухих веществ.

5. МАРКИРОВКА

В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Маркировка на русском языке каждой упаковочной единицы должна содержать (при поставках

патоки автоцистернами, все данные указываются в сопроводительной документации):

- наименование продукции;
- состав;
- массу нетто, брутто;
- дату изготовления
- срок годности
- условия хранения
- номер партии
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, при несовпадении с юридическим – адрес предприятия) и товарный знак
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт
- показатели пищевой и энергетической ценности
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО
- информацию о возможном наличии аллергенных компонентов, если компоненты не использовались при производстве пищевого сырья, но их наличие в пищевом сырье полностью исключить невозможно (пункт 14 части 4.4 статьи 4 ТР ТС 022)

6. УПАКОВКА

В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

Патокую поставляют на предприятия в следующей упаковке:

- бочки стальные или алюминиевые для пищевых жидкостей.
- автоцистерны.

Тара должна быть целой, незагрязненной и без посторонних запахов.

Транспортная упаковка должна обеспечивать сохранность продукции в течение всего срока годности. Дополнительная упаковка – упаковка в несколько слоев стретч - пленкой (паллетная поставка).

При перевозке патоки автоцистернами для патоки или пищевых жидкостей тара (автоцистерны) должна обеспечивать герметичность и прочность секций, предотвращение загрязнения газами, жидкими и твердыми веществами при наполнении, транспортировании и опорожнении цистерн.

Цистерны должны быть снабжены в нижней части змеевиком или паровой рубашкой для подогрева патоки и устройством для слива.

Детали цистерн, соприкасающихся с патокой, должны быть изготовлены из материалов или иметь защитные покрытия, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами уполномоченными органами в установленном порядке.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ

В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Патоку транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозов, действующими на транспорте данного вида, утвержденными в установленном порядке.
Патоку перевозят при температуре не более 65°C

8. ПРАВИЛА ПРИЁМКИ И СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Визуальный контроль с проверкой соответствующих сопроводительных документов. При каждой поставке производится органолептическая и физико-химическая оценка сырья. Проверяется состояние транспорта.
Каждая партия должна сопровождаться сопроводительными документами

- товаротранспортная накладная;
- декларация о соответствии ЕАЭС (сертификат соответствия);
- удостоверение о качестве и безопасности.

9. СРОК И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в хорошо вентилируемых, чистых, сухих, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями помещениях при температуре не более 30°C. Продукт не должен подвергаться воздействию прямых солнечных лучей. Срок годности 12 месяцев в оригинальной упаковке изготовителя, в стационарных емкостях из нержавеющей или углеродистой стали с полимерным покрытием, оборудованных системой поддержания постоянной температуры. Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 85% от общего срока годности.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Спецификация на русском языке с информацией: описание сырья, описание упаковки, состав, физико-химические и органолептические показатели, показатели безопасности, пищевая и энергетическая ценность, срок годности, условия хранения, сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО.
2. Декларация изготовителя о содержании аллергенных компонентов
3. Информация о применении пестицидов при выращивании, фумигации производственных помещений и тары для хранения в целях защиты сырья от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений (п.2 ст.13 гл.3 технического регламента ТР ТС 021/2011).
3. ГМО статус (предоставление протокола).
4. Протокол испытаний на показатели безопасности в соответствии с ТР ТС 021/2011, на основании которых была выдана декларация о соответствии.
5. Один раз в год предоставляются протоколы испытаний по показателям безопасности (п.3 настоящей спецификации).
6. Любые отклонения от спецификации должны быть согласованы между Покупателем и Поставщиком.



ОГРН 1023601072351

ИНН 3603006840

КПП 360301001

396770, Воронежская обл.,
Богучарский р-н, с. Дьяченково,
ул. Транспортная, д. 18

E-mail: info@agrosputnik.ru

	Должность	Ф.И.О.	Дата	Подпись
«Разработано»	Гл. Технолог	Дашкевич Л.Н..		
«Утверждаю»	Генеральный директор	Гончаров С.А.		