

Требования к качеству продукции:
Арахис сырой (бланшированный, сплит)

1. ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ СВОЙСТВАМ		
Внешний вид	Ядра арахиса целые (половинки) должны иметь внешний вид и форму характерные для данного вида, однородные по размеру	
Вкус и запах	Свойственные арахису, без горького и прогорклого вкуса, без затхлого и постороннего запаха	
Цвет	Однородный, от светло – бежевого до светлого - желтого	
2. ПО ФИЗИКО - ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ		
Показатели	Норма	Метод контроля
Влажность, %, не более	7,0	Анализатор влажности «Элвиз 2С»
Массовая доля посторонних примесей (пыль, грязь, комочки земли, камни, частицы стеблей, скорлупа, листья, семена), %, не более	0,2	ГОСТ 10854
Массовая доля других разновидностей, %, не более в группе, к ним относятся: с сильно загрязненной поверхностью (загрязнение более 50% поверхности ядра) с измененным цветом – полностью или частично обесцвеченные ядра; с пятнами – ядра с пятнами отличными от цвета кожуры арахиса, вследствие которых окрашена белая/светлая часть ядра	0,3	ГОСТ 10854
Массовая доля сморщенных ядер, %, не более	3,0	ГОСТ 10854
Массовая доля проросших, подмороженных ядер, %, не более	0,5	ГОСТ 10854
Массовая доля ломаных и расщепленных (которые менее 2/3 половинки ядра), %, не более	8,0	ГОСТ 10854
Пятна, возникшие в результате минерализации воды или дефицита бора не являются признаками дефекта. В твердой плодовой оболочке	3,0	ГОСТ 10854

Ядра с внутренней плесенью, %, не более	0,5	ГОСТ 10854
Ядра поврежденные насекомыми (ядра арахиса со следами жизнедеятельности насекомых), % не более	0,5	ГОСТ 10854
С наружной плесенью – ядра с видимым повреждением плесенью на внешней поверхности ядра, %, не более	0,5	ГОСТ 10854
Гнилые – ядра арахиса с измененной структурой и цветом, вследствие разложения, ферментированные ядра%, не более	0,5	ГОСТ 10854
Заражение вредителями и продуктами их жизнедеятельности, а также живыми насекомыми	Не допускается	
Соответствие размеру в 28,35 г (1 унция) для арахиса (половинки), шт. не более	80-100	
Кислотное число, мг КОН/г, не более	1,0	ГОСТ 31933
Зараженность вредителями. Наличие живых и мертвых вредителей (насекомых и их личинок) и следов их жизнедеятельности.	Не допускается	ГОСТ 10853
Металломагнитная примесь	Не допускается	ГОСТ 10854

3. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «**О безопасности пищевой продукции**» Приложение 2, п.1,5, приложение 3, п.6, ТР ТС 015/2011 «**О безопасности зерна**»;

Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:

Свинец	1,0
Мышьяк	0,3
Ртуть	0,05
Кадмий	0,1

Пестициды, мг/кг, не более

ДДТ и его метаболиты	0,15
ГХЦГ	0,5

Микробиологические:

БГКП, не допускаются в массе продукта, г (см ³)	0,01
Плесени, КОЕ/г, не более	1*10 ³
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в массе продукта, г.	25

Радионуклиды, Бк/кг, не более

Цезий - 137	60
Стронций - 90	11

Микотоксины мг/кг, не более

Афлатоксин В 1	0,005
----------------	-------

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ

В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «**О безопасности пищевой продукции**» ст. 17

Арахис транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида, утвержденными в установленном порядке. Машина должна иметь кузов с гигиеническим покрытием. Для каждой машины необходим санитарный транспорт. При перевозке, погрузке и выгрузке арахиса должно быть предохранено от воздействия атмосферных осадков.

5. УПАКОВКА

В соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

Ядра арахиса упаковывают в полипропиленовые мешки с вкладышами до 50 кг или биг-беги до 1200 кг. Упаковочная тара должна быть чистая, сухая, без постороннего запаха, обеспечивать сохранность продукта. Дополнительная упаковка – упаковка в три слоя стретч – пленкой (паллетная поставка). Все упаковочные материалы должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

6. МАРКИРОВКА

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

Маркировка в соответствии с регламентом каждой упаковочной единицы на русском языке должна содержать:

- наименование продукции
- состав
- количество продукции
- дату изготовления
- срок годности
- 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;- показатели пищевой и энергетической ценности;- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО;
- информацию о возможном наличие 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);
- информацию о содержании диоксида серы и сульфитов, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один килограмм в пересчете на диоксид серы.

7. ПРАВИЛА ПРИЁМКИ И СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

При каждой поставке проводится органолептическая и физико-химическая оценка сырья на соответствие спецификации.

Проверяется состояние транспорта. Каждая партия должна сопровождаться документами:

- декларация о соответствии ЕАЭС;
- ТТН (товарно-транспортная накладная);
- протоколы испытаний на показатели безопасности в соответствии с ТР ТС 021
- акт карантинного фитосанитарного контроля (если входят в карантинную зону или импортная продукция)
- сертификат здоровья (при импорте)
- сертификат происхождения (при импорте)

8. МЕТОДИКА ОТБОРА ПРОБ	
Количество мешков в партии, шт.	Количество мешков, из которых отбирают точечные пробы
До 10 вкл.	Из каждого второго мешка
Св. 10 до 100 вкл.	Из 5 мешков плюс 5% от общего количества мешков в партии
Св. 100	Из 10 мешков плюс 5% от общего количества мешков в партии
9. СРОК И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	
<p>Хранить в хорошо вентилируемых, чистых, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями помещениях с соблюдением санитарных правил, при температуре не выше +18С и при относительной влажности воздуха не более 75%. Остаточный срок годности товара не менее 70% от общего срока годности. Продукт годен не менее 12 месяцев. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.</p>	
10. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	
Растаривание	
11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	
Предоставление не менее одного раза в год	
<p>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 пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО.</p> <p>2) ГМО статус (предоставление протокола).</p> <p>3) Информация о применения пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения в целях защиты сырья от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений (п. 2 ст. 13 гл. ТР ТС 021/2011).</p> <p>4) Один раз в год предоставляются протоколы испытаний по показателям безопасности, если иное не предусмотрено Договором поставки и по запросу.</p> <p>5) Декларация изготовителя о содержании аллергенных компонентов.</p> <p>6) Протоколы на кадмий</p> <p>7) Любые отклонения от спецификации должны быть согласованы между Покупателем и Поставщиком.</p>	

12. ФОТО ДЕФЕКТОВ АРАХИСА

1. Внутренняя плесень



2. Внешняя плесень



3. Слегка загрязненные



4. Сильно загрязнённые



5. Больные ядра



6. Поврежденные насекомыми



7. Недостаток бора



8. Ядра другого цвета



9. С остаточной шелухой



10. Проросшие



11. Ядра другого цвета - обожжённые



12. Ядра с пятнами (желтые)



13. Ядра с пятнами (фиолетовые)



14. Сморщенные и недоразвитые



15. Гнилые



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