

Требования к качеству продукции:

Сахар белый кристаллический

Состав продукта - Очищенная и кристаллизованная сахароза.

Происхождение - Россия.

Способ производства - Переработка сахарной свеклы.

1. ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ СВОЙСТВАМ ГОСТ 12576		
Внешний вид	Однородная сыпучая масса кристаллов. Для сахара категории ТС2 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии.	
Вкус	Свойственный сахару, сладкий, без постороннего запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе	
Чистота раствора	Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Для сахара категории ТС2 допускается опалесценция.	
Цвет	Белый, чистый	
2. ПО ФИЗИКО - ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ		
Показатели	Норма	Метод контроля
Массовая доля влаги, %, не более	0,12	ГОСТ Р 54642
Массовая доля сахарозы по прямой поляризации, %, не менее.	99,70	ГОСТ 12571
Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,04	ГОСТ 12575
Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,036	ГОСТ 12574
Цветность в растворе, единиц оптической плотности (ICUMSA), не более	104,0	ГОСТ 12572
Массовая доля диоксида серы, мг/кг сахара, не более	10	ГОСТ 34201
Массовая доля ферропримесей, %, не более (размер отдельных частиц ферропримесей не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении)	0,0003	ГОСТ 12573
Размер кристаллов, мм:	от 0,2 до 1,5	1. Измерение микрометром; 2. ГОСТ 12579

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» (приложение 3, п.5 ; приложение 2, таблица 1, п.1.14)

Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:

Свинец	0,5
Мышьяк	1,0
Ртуть	0,01
Кадмий	0,05

Пестициды, мг/кг, не более

ДДТ и его метаболиты	0,005
ГХГЦ (α,β,γ-изомеры)	0,005

Микробиологические показатели

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10
БГКП, не допускаются в массе продукта, г (см3)	1,0
Плесени, КОЕ/г, не более	10

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ

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

Сахар белый кристаллический транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями хранения, указанными изготовителем продукции и правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида, утвержденными в установленном порядке.
Перевозка белого сахара осуществляется автомобильным транспортом на деревянных поддонах, обмотанных стретч-пленкой, включая верхний ряд мешков 3-4 раза или не менее 2 раз, способом, исключающим возможность разваливания при транспортировке уложенных на поддон мешков, перестилая ряды паллет целыми чистыми материалами, для исключения загрязнения и нарушения целостности мешков с сахаром.

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:

- наименование и категорию сахара
- происхождение по виду сырья
- номинальную массу, массу брутто
- год изготовления
- срок годности
- условия хранения
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, при несовпадении с юридическим – адрес предприятия) и товарный знак (при наличии)
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт
- показатели пищевой и энергетической ценности
- сведения о наличии компонентов, полученных с применением ГМО (в случае использования при производстве)
- штрих-код (по возможности)
- нанесение манипуляционного знака «Беречь от влаги»

Краска, используемая для печати маркировки непосредственно на упаковку, не должна проникать через упаковку и придавать белому сахару посторонние привкус и запах

6. УПАКОВКА

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

Сахар белый кристаллический упаковывают:

- в мешки полипропиленовые по 50 кг по ГОСТ 32522-2013 с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360-74

Мешки по 50 кг должны быть расположены на поддоне (1200мм × 800 мм), обмотаны стретч-пленкой, включая верхний ряд мешков 3-4 раза или не менее 2 раз, способом, исключающим возможность разваливания при транспортировке уложенных на поддон мешков.

На поддон, перед укладкой мешков должен быть размещен лист гофрокартона.

Деревянные поддоны должны быть целыми, чистыми.

Все упаковочные материалы должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

7. ПРАВИЛА ПРИЁМКИ И СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Правила приемки и методы отбора в соответствии с ГОСТ 12569. 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:

- декларация соответствия ЕАЭС;
- товаротранспортная накладная;
- протоколы испытаний на показатели безопасности, на основании которых была выдана декларация о соответствии (первоначально, при смене Декларации о соответствии, при каждом обновлении протоколов испытаний);
- качественное удостоверение

8. СРОК И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в хорошо вентилируемых, чистых, сухих, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями помещениях. Рекомендуемый срок хранения кристаллического сахара 4 года с года изготовления или даты фасовки.

Упакованный белый сахар должен храниться в складе при температуре воздуха не выше 40С и относительной влажности воздуха не выше 70%.

В силосах (при наличии) белый кристаллический сахар должен храниться при температуре воздуха не выше 25С и не ниже 20С и относительной влажности воздуха не выше 60%.

При хранении необходимо осуществлять постоянный контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в складах и в силосах. Срок годности товара на момент поставки не менее 85% от общего срока годности.

9. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Растаривание, просеивание через металлоулавливающие установки

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Спецификация на русском языке с информацией: описание сырья, описание упаковки, физико-химические и органолептические показатели, показатели безопасности, сведения о наличии и возможном присутствии аллергенных компонентов, пищевая и энергетическая ценность, срок годности, условия хранения.
2. ГМО статус (предоставление протокола).
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 главы 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»)
4. Любые отклонения от спецификации должны быть согласованы между Покупателем и Поставщиком.
5. Протоколы испытаний по показателям безопасности (п.3 настоящей Спецификации) предоставляются 1 раз в 3 месяца (в соответствии с ППК Изготовителя)
6. Гранулометрический состав (предоставление протокола от Изготовителя по запросу Покупателя)



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.		