

## Требования к качеству продукции:

## Соль поваренная пищевая

1. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		
Внешний вид	Белый кристаллический сыпучий продукт	
Вкус	Солёный, без постороннего привкуса	
Запах	Без посторонних запахов	
Примечания: В соли высшего, первого и второго сортов допускается наличие темных частиц в пределах содержания не растворимого в воде остатка и оксида железа.		
2. ПО ФИЗИКО - ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ		
НАИМЕНОВАНИЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ (ед. изм.)	Норма в пересчете на сухое вещество для первого сорта	Метод контроля
Массовая доля хлористого натрия, %, не менее	97,70	ГОСТ 13685-84
*Массовая доля кальций – иона, %, не более	0,50	ГОСТ 13685-84
*Массовая доля магний – иона, %, не более	0,10	ГОСТ 13685-84
*Массовая доля сульфат – иона, %, не более	1,20	ГОСТ 13685-84
*Массовая доля калий – иона, %, не более	0,10	ГОСТ 13685-84
*Массовая доля оксида железа (3), %, не более	0,010	ГОСТ 13685-84
Массовая доля не растворимого в воде остатка, %, не более	0,45	ГОСТ 13685-84
Массовая доля влаги, %, не более, для соли: выварочной	0,7	ГОСТ 13685-84
каменной	0,35	
<i>*-определяются в сторонней аккредитованной лаборатории по необходимости</i>		

### 3. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «**О безопасности пищевой продукции**» (*Приложение 1; Приложение 3 п. 9*)

Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:

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

### 4. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ

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

Транспортируют всеми видами автотранспорта в закрытых, чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями хранения, указанными изготовителем продукции и правилами перевозки, действующими на транспорте данного вида, утвержденными в установленном порядке.

### 5. 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
- условия хранения
- наименование предприятия изготовителя, его адрес и товарный знак
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт
- показатели пищевой ценности
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО

#### 6. ПРАВИЛА ПРИЁМКИ И СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

При каждой поставке проверяется номер партии, проводится органолептическая и физико-химическая оценка сырья (внешний вид, вкус, запах, наличие сорной и масличной примеси и др.).

Проверяется состояние транспорта. Каждая партия должна сопровождаться документами:

- декларация о соответствии ЕАЭС;
- ТТН (товарно-транспортная накладная);
- качественное удостоверение

#### 7. СРОК И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

В чистых, сухих, отапливаемых, вентилируемых, обеззараженных и не имеющих постороннего запаха помещениях. Срок хранения в оригинальной упаковке – не менее 2 лет.

#### 8. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Растваривание, помещение в расходную ёмкость.

#### 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

ГМО статус (предоставление протокола).

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