



ООО «Русская Олива»

Спецификация № 010

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Наименование продукции	Мука амарантовая «Крупчатка»
Описание	Мука амарантовая, получаемая путем размола зерна или семян амаранта
Область применения	Предназначена для переработки на предприятиях общественного питания, использования в пищевой промышленности, в частности в хлебопекарной для производства хлеба, мучных кондитерских, макаронных и других изделий, а также для диетического и профилактического питания как безглютеновый продукт.

НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ КОТОРОЙ ИЗГОТОВЛЕНА ПРОДУКЦИЯ	Технические регламенты таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Технические условия ТУ 9293-004-77872064- 2011 «МУКА АМАРАНТОВАЯ»
---	---

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Характеристика и норма	Метод контроля
Цвет	Белый с желтоватым или сероватым оттенком с заметными частицами оболочек зерна	Визуально
Вкус и запах	Свойственные амарантовой муке без постороннего запаха и привкуса.	ГОСТ 27558
Содержание минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	ГОСТ 27558

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Норма	Метод контроля
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	ГОСТ 9404
Массовая доля белка, %, не менее	9,5	ГОСТ 10846
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Не менее чем на 0,07% ниже зольности семян до очистки, но не более 2,5	ГОСТ 27494

ХАССП РО Спецификация 010	Спецификация на муку амарантовую «Крупчатка»	Редакция 2
		22 ноября 2018 года
		Лист из 4

Крупность помола, % Проход через сито	Не менее 10 (сито № 067 по ГОСТ 4433)	ГОСТ 27560
Металломагнитная примесь, мг/кг, не более	3,0	ГОСТ 20239
Зараженность вредителями	Не допускается	ГОСТ 27559
Загрязненность вредителями	Не допускается	ГОСТ 27559
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
Наименование показателя	Норма	Метод контроля
Токсичные элементы, мг/кг, не более		ГОСТ 30178,ГОСТ 30538
Свинец	0,5	ГОСТ 26932, ГОСТ Р 51301
Мышьяк	0,2	ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766
Кадмий	0,1	ГОСТ Р 51301
Ртуть	0,03	ГОСТ 26933 ГОСТ 26927
Пестициды, мг/кг, не более Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры) ДДТ и его метаболиты Ртутьорганические пестициды 2,4Дкислота, ее соли, эфиры	0,5 0,02 Не допускаются Не допускаются	ГН1.1.546 по МУ 2142
Микотоксины, мг/кг, не более: Афлатоксин В1 Т-2 токсин	0,005 0,1	ГОСТ 30711, МУ 4082
Радионуклиды, Бк/кг, не более: - Удельная активность цезия-137	60	Отбор проб по ГОСТ 54015, определение по ГОСТ 32161

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ 100 гр продукта	
Белки	9,5 г
Жиры	3,9 г
Углеводы, в том числе:	67,8
крахмал	52,6
водорастворимые	15,2
Клетчатка	1,1
Энергетическая ценность, ккал/100 г	344

СОДЕРЖАНИЕ МИКРОЭЛЕМЕНТОВ, АМИНОКИСЛОТ и пр.

Сквален, %	0,23
Минеральный состав	
- Натрий (Na), г/100 г	1,09±0,02
- Калий (K), г/100 г	1,18±0,02

ХАССП РО Спецификация 010	Спецификация на муку амарантовую «Крупчатка»	Редакция 2
		22 ноября 2018 года
		Лист из 4

- Кальций (Ca), г/100 г	0,31±0,02
- Магний (Mg), г/100 г	0,12±0,02
- Селен (Se), мкг/ 100 г	0,28±0,02
Аминокислотный состав (незаменимые аминокислоты)	
- Валин, г/ 100 г белка	4,25±0,02
- Изолейцин, г/100 г белка	3,7±0,02
- Лейцин, г/100 г белка	5,54±0,06
- Лизин, г/100 г белка	6,1±0,04
- Метионин + Цистин, г/100 г белка	4,12±0,02
- Треонин, г/100 г белка	3,56±0,02
- Триптофан, г/100 г белка	1,32±0,04
- Фениланин + Тирозин, г/100 г белка	7,03±0,02
Витаминный состав	
- тиамин (B1), мг/100 г	0,064±0,002
- рибофлавин (B2), мг/ 100 г	0,182±0,004
- Витамин B6, мг/100 г	0,018±0,002
- витамин E, мг/100 г	0,677±0,002
- ниацин (PP), мг/100 г	0,459±0,004

УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Упаковка	<p>Потребительская упаковка</p> <p>1) Пакет бумажный одинарный вместимостью 0,5 кг, 1,0 кг</p> <p>2) Мешки полипропиленовые с вкладышем и без вкладыша вместимостью от 5,0 до 40 кг</p> <p>Материалы упаковки, контактирующей с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленными соответствующими техническими регламентами.</p> <p>Упаковка должна:</p> <ul style="list-style-type: none"> - быть чистой, сухой, без повреждений и посторонних запахов, однородной для каждой партии; - обеспечивать ее безопасность и неизменность идентификационных признаков в течение всего срока годности.
Масса нетто	- 0,5 кг, 1,0 кг - 5,0 кг, 10,0 кг, 20 кг, 25 кг, 30 кг, 35 кг, 40 кг
Маркировка	<p>Маркировке подлежит каждая упакованная единица продукции.</p> <p>Содержание маркировки должно быть на русском языке и включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование продукции в соответствии с наименованием с наименованием масличного сырья, из которого оно изготовлено и с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто; - наименование и адрес предприятия изготовителя/поставщика; - пищевая ценность; - сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована продукция. - масса нетто; - номер партии; - дата изготовления; - срок годности; - условия хранения; - рекомендации по хранению после вскрытия упаковки.

ХАССП РО Спецификация 010	Спецификация на муку амарантовую «Крупчатка»	Редакция 2
		22 ноября 2018 года
		Лист из 4

Транспортирование	<p>Транспортирование муки производят транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, а также в универсальных контейнерах по ГОСТ 18477 и пакетами по ГОСТ 23285. Для скрепления транспортных пакетов используют средства скрепления по ГОСТ 21650. Допускается перевозка муки в специальных транспортных средствах.</p> <p>Не допускается перевозка муки в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые или резко пахнущие грузы, а также одновременно с продуктами, обладающими специфическим запахом.</p> <p>При перевозке, погрузке и выгрузке мука должна быть предохранена от атмосферных осадков.</p>
Условия хранения	<p>Муку хранят в сухих, чистых, хорошо проветриваемых складах без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, с соблюдением санитарных правил и требований по хранению хлебопродуктов, утвержденных в установленном порядке.</p> <p>Мешки и ящики с мукой укладывают на деревянные стеллажи.</p>
Срок годности	Срок хранения муки при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 75 % составляет 12 месяцев со дня выработки.
Остаточный срок годности	Не менее 70% на момент отгрузки
ДОКУМЕНТАЦИЯ, ПОДТВЕРЖДАЮЩАЯ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ	
Копия Декларации о соответствии ТР ТС	<p><u>Декларация о соответствии ЕАЭС регистрационный номер ЕАЭС №RU Д-РУ.АИ77.В.07923/18, дата регистрации 22.11.2018 г., Действительна по 21.11.2023 г.</u></p>
Документы, подтверждающие качество (Качественное удостоверение)	<p>Требования к содержанию:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование производителя (поставщика); - наименование продукции; - номер партии; - дату изготовления; - срок годности; - объем партии; - обозначение нормативно-технической документации; - условия хранения; - норма показателей качества и безопасности в соответствии с нормативной документацией; - фактические результаты испытаний партии продукции; - заключение о соответствии качества партии продукции; - подпись ответственного лица

Исполнительный директор ООО «Русская Олива»,
Координатор группы ХАССП

Ключанцева Е. Н.

ХАССП РО Спецификация 010	Спецификация на муку амарантовую «Крупчатка»	Редакция 2
		22 ноября 2018 года
		Лист из 4