

ИП Глава КФХ Ткачев Н.А.	Спецификация № 3
<b>ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b>	
Наименование продукции	<b>Тыквенные чипсы</b>
Описание	Тыквенные чипсы получаемые путем щадящей сушки тыквы
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.

<b>НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ КОТОРОЙ ИЗГОТОВЛЕНА ПРОДУКЦИЯ</b>	Технические регламенты таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Технические условия ТУ 10.39.13-002-0091132347-2021 «Овощи сушеные»
---	--

<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>		
<b>Наименование показателя</b>	<b>Характеристика и норма</b>	<b>Метод контроля</b>
Цвет	От светло-желтого до оранжевого	Визуально
Вкус и запах	свойственные соответствующим сушеным овощам без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ 34130

<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>	
<b>Наименование показателя</b>	<b>Норма</b>
Массовая доля влаги, %, не более	14,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01
Развариваемость овощей сушеных при хранении до 12 мес. со дня изготовления, мин, не более	25
Массовая доля стружки, кубиков или пластинок с остатками кожицы, не более	3,0
Зараженность вредителями	Не допускается
Загрязненность вредителями	Не допускается
<b>ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ</b>	

Наименование показателя	Норма	Метод контроля
Токсичные элементы, мг/кг, не более		ГОСТ 30178,ГОСТ 30538
Свинец	0,5	ГОСТ 26932,
Мышьяк	0,2	ГОСТ 26930,
Кадмий	0,03	ГОСТ 26933
Ртуть	0,02	ГОСТ 26927
Пестициды, мг/кг, не более		ГОСТ 30349, ГН 1.2.132.
Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Ртутьорганические пестициды	Не допускаются	
2,4Дкислота, ее соли, эфиры	Не допускаются	
Радионуклиды, Бк/кг, не более:		ГОСТ 32161, ГОСТ 32163
- Удельная активность цезия-137	600	
- Стронций-90	200	

По микробиологическим показателям овощи сушеные должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021/2011, указанным в таблице

Наименование показателя		Норма
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		$5 \cdot 10^4$
Масса продукта, г, в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	0,01
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25
Плесени, КОЕ/г, не более		$5 \cdot 10^2$

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ 100 гр продукта	
Белки	1,8 г
Жиры	0,0 г
Углеводы, в том числе:	8,4
<b>Энергетическая ценность, ккал/100 г</b>	41/171

#### УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Упаковка	4.1 Упаковочные материалы и транспортная тара, используемые для упаковывания овощей сушеных, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (далее ТР ТС 005/2011), документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность, качество и безопасность при их перевозках,
----------	--

	<p>хранении и реализации.</p> <p>4.2 Овощи сушеные выпускают фасованными в потребительскую упаковку и насыпью в транспортную тару.</p> <p>4.3 Овощи сушеные фасуют в потребительскую упаковку – в пакеты из полимерных пленочных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 массой нетто от 0,05 до 5,0 кг.</p> <p>4.4 Потребительские упаковки с овощами сушеными укупоривают герметически. Укупоривание производят термосвариванием.</p> <p>4.5 Потребительские упаковки (пакеты из полимерных пленок) с овощами сушеными укладывают в групповую упаковку – коробки из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 33781 массой нетто не более 0,5 кг.</p> <p>4.6 Потребительские и групповые упаковки с овощами сушеными укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 34033 массой нетто не более 15 кг. Допускается потребительские упаковки с овощами сушеными дроблеными в пакетах из полимерных пленок упаковывать: в мешки бумажные непропитанные трех- и четырехслойные по ГОСТ 2226; в мешки полимерные для пищевых продуктов по ГОСТ 32521 массой нетто не более 20 кг.</p> <p>4.7 В каждую единицу транспортной и групповой тары должны быть уложены овощи сушеные одного наименования в одинаковых потребительских упаковках одной массы нетто.</p> <p>4.8 Овощи сушеные выпускают фасованными насыпью в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 34033 массой нетто не более 15 кг с мешками – вкладышами по ГОСТ 19360 из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354.</p> <p>4.9 Горловину мешков-вкладышей укупоривают герметически. Укупоривание производят термосвариванием. Горловину бумажного мешка прошивают машинным способом синтетическими нитками по ГОСТ 6309.</p> <p>4.10 Потребительские упаковки с овощами сушеными укладывают в транспортную тару таким образом, чтобы исключить возможность их свободного перемещения внутри транспортной тары.</p> <p>4.11 Ящики из гофрированного картона с упакованной продукцией оклеивают лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251, пленкой поливинилбутиральной клеящей по ГОСТ 9438 или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477. Концы ленты должны выходить на боковые стороны ящика на 50-70 мм от кромки.</p> <p>4.12 Масса нетто упаковочной единицы должна соответствовать указанной в маркировке тары с учетом отклонений. Требования к упаковочным единицам, в том числе предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, и требования к партии фасованных овощей сушеных – по ГОСТ 8.579.</p>
Маркировка	<p>3.1 Маркировка потребительской упаковки – в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (далее ТР ТС 022/2011), ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51074, ГОСТ 13342.</p> <p>3.2 На каждой единице потребительской и групповой упаковки с овощами сушеными должны быть нанесены типографским способом следующие сведения:</p>

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- масса нетто одной упаковочной единицы (только для групповой упаковки);
- количество упаковочных единиц (только для групповой упаковки);
- пищевая ценность (приложение А);
- дата изготовления, дата упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- обозначение настоящих технических условий;
- информация о подтверждении соответствия;
- знак обращения на рынке.

Допускается сведения о дате изготовления и сроке годности наносить способом штемпелевания или продавливания.

3.3 Маркировка транспортной упаковки – в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011, ГОСТ Р 51074, ГОСТ 13342, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги» и дополнительной надписи «Хранить в сухом прохладном помещении».

3.4 На каждую единицу транспортной тары наносят:

- наименование продукта;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто транспортной упаковки (для продукции, фасованной насыпью);
- массу нетто потребительской упаковки (кроме продукции, фасованной насыпью);
- количество потребительских упаковок (кроме продукции, фасованной насыпью);
- пищевую ценность (приложение А);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- обозначение настоящих технических условий;
- информацию о подтверждении соответствия;
- знак обращения на рынке.

Допускается сведения о дате изготовления и сроке годности наносить способом штемпелевания или продавливания.

3.5 В каждую единицу транспортной тары должен быть вложен талон с номером или фамилией упаковщика, номером смены, количеством

	потребительских упаковок в транспортной таре.
Транспортирование	<p>Овощи сушеные транспортируют любым видом транспорта в крытых транспортных средствах, не зараженных вредителями хлебных запасов, в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.</p> <p>Транспортные пакеты для транспортирования овощей сушеных в пакетированном виде формируют в соответствии с требованиями ГОСТ 23285 и ГОСТ 21650 с применением стрейч-пленки.</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>Овощи сушеные в упакованном виде хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов складских помещениях, при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.</p> <p>Не допускается хранение упакованных овощей сушеных вблизи водопроводных и канализационных труб, отопительных приборов, а также совместно с химикатами и резко пахнущими продуктами и материалами.</p> <p>Расстояние между отдельными штабелями, а также между штабелями и стенами должно быть не менее 0,7 м. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб – не менее 1,0 м.</p>
Срок годности	Срок хранения муки при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не выше 75 % составляет 12 месяцев со дня выработки.
Остаточный срок годности	Не менее 70% на момент отгрузки
<b>ДОКУМЕНТАЦИЯ, ПОДТВЕРЖДАЮЩАЯ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ</b>	
Копия Декларации о соответствии ТР ТС	<u>Декларация о соответствии ЕАЭС регистрационный номер ЕАЭС N RU Д-РУ.РА01.В.63016/22, дата регистрации 05.02.2022 г., Действительна по 04.02.2025 г.</u>
Документы, подтверждающие качество (Качественное удостоверение)	<p>Требования к содержанию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование производителя (поставщика);</li> <li>- наименование продукции;</li> <li>- номер партии;</li> <li>- дату изготовления;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- объем партии;</li> <li>- обозначение нормативно-технической документации;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- норма показателей качества и безопасности в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- фактические результаты испытаний партии продукции;</li> <li>- заключение о соответствии качества партии продукции;</li> <li>- подпись ответственного лица</li> </ul>

Методы контроля

- 7.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 34125, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.
- 7.2 Определение органолептических и геометрических показателей, физико-химических показателей, наличие вредителей хлебных запасов, плесни, гнили, массы нетто – по ГОСТ 34130.
- 7.3 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824, ГОСТ 34130, ГОСТ 34427, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 56931.
- 7.4 Определение остаточных количеств пестицидов – по ГОСТ 30349, ГН 1.2.132.
- 7.5 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.
- 7.6 Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов определяют по ГОСТ 10444.15.
- 7.7 Наличие бактерий группы кишечных палочек определяют по ГОСТ 31747.
- 7.8 Наличие сальмонелл определяют по ГОСТ 31659.
- 7.9 Содержание плесеней определяют по ГОСТ 10444.12.
- 7.10 Определение генетически модифицированных источников (ГМИ) (ТР ТС 021/2011) – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.
- 7.11 Полноту, правильность и качество маркировки и упаковки контролируют визуально. Внешний вид и маркировку каждой единицы транспортной и потребительской упаковки выборки контролируют на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011, ГОСТ 13342.