



ООО «Русская Олива»

## Спецификация № 012

### ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Наименование продукции	<b>Мука амарантовая с повышенным содержанием белка</b>
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.
<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 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	30,0	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 012	Спецификация на муку амарантовую с повышенным содержанием белка	Редакция 2
		22 ноября 2018 года
		Лист из 4

Крупность помола, % Проход через сито	Не менее 30 (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
<b>ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ</b>		
<b>Наименование показателя</b>	<b>Норма</b>	<b>Метод контроля</b>
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

<b>ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ 100 гр продукта</b>	
Белки	30,0 г
Жиры	10,0 г
Углеводы, в том числе:	40,0
крахмал	31,0
водорастворимые	9,0
Клетчатка	6,1
<b>Энергетическая ценность, ккал/100 г</b>	<b>370</b>

ХАССП РО Спецификация 012	Спецификация на муку амарантовую с повышенным содержанием белка	Редакция 2
		22 ноября 2018 года
		Лист из 4

## АМИНОКИСЛОТНЫЙ, ВИТАМИННЫЙ СОСТАВ

<b>Сквален, %</b>	<b>0,52-0,87</b>
<b>Аминокислотный состав (незаменимые аминокислоты)</b>	
- 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
<b>Витаминный состав</b>	
- тиамин (В1), мг/100 г	0,112±0,002
- рибофлавин (В2), мг/ 100 г	0,196±0,004
- Витамин В6, мг/100 г	0,018±0,002
- витамин Е, мг/100 г	113,56±0,002
- ниацин (РР), мг/100 г	0,210±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"> <li>- быть чистой, сухой, без повреждений и посторонних запахов, однородной для каждой партии;</li> <li>- обеспечивать ее безопасность и неизменность идентификационных признаков в течение всего срока годности.</li> </ul>	
Масса нетто	<p>- 0,5 кг, 1,0 кг</p> <p>- 5,0 кг, 10,0 кг, 20 кг, 25 кг, 30 кг, 35 кг, 40 кг</p>	
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"> <li>- наименование продукции в соответствии с наименованием с наименованием масличного сырья, из которого оно изготовлено и с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто;</li> <li>- наименование и адрес предприятия изготовителя/поставщика;</li> <li>- пищевая ценность;</li> <li>- сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована продукция.</li> <li>- масса нетто;</li> <li>- номер партии;</li> <li>- дата изготовления;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- рекомендации по хранению после вскрытия упаковки.</li> </ul>	
Транспортирование	Транспортирование муки производят транспортом всех видов в	
ХАССП РО Спецификация 012	Спецификация на муку амарантовую с повышенным содержанием белка	Редакция 2
		22 ноября 2018 года
		Лист из 4

	<p>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
<b>ДОКУМЕНТАЦИЯ, ПОДТВЕРЖДАЮЩАЯ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ</b>	
Копия Декларации о соответствии ТР ТС	<p><u>Декларация о соответствии ЕАЭС регистрационный номер ЕАЭС №RU Д-RU.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"> <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>

Исполнительный директор ООО «Русская Олива»,  
Координатор группы ХАССП

Ключанцева Е. Н.

ХАССП РО Спецификация 012	Спецификация на муку амарантовую с повышенным содержанием белка	Редакция 2
		22 ноября 2018 года
		Лист из 4