



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО Компания «Витэкс»

А.Р.Федоренко

« 10 » февраля 2021 г.

СПЕЦИФИКАЦИЯ КАЧЕСТВА

Сухари панировочные

ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условия
ТР ТС 021/2011; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 022/2011

Наименование показателя	Характеристика и норма
Органолептические показатели	
Внешний вид	Крупка достаточно однородная по размеру
Цвет	От светло-желтого до светло-коричневого
Аромат и вкус	Свойственные панировочным сухарям, без посторонних привкуса и запаха
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, %	не более 10,0
Кислотность в пересчете на сухое вещество, град,	не более 7,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), на 1 кг панировочных сухарей, мг,	не более 3,0
Посторонние включения	Не допускаются
Хруст от минеральной примеси	Не допускаются
Признаки болезней и плесени	Не допускаются
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается
Микробиологические показатели	
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не более 1×10^3
Бактерии группы кишечных палочек	Не допускаются в 1,0 г
Сальмонеллы	Не допускаются в 25 г
Плесени, КОЕ/г	Не более 50
S. aureus	Не допускаются в 1,0 г
Показатели безопасности	
Токсичные элементы:	
-свинец, мг/кг	Не более 0,35
-мышьяк, мг/кг	Не более 0,15
-кадмий, мг/кг	Не более 0,07
-ртуть, мг/кг	Не более 0,015
Упаковка	
Панировочные сухари фасуют массой нетто не более 30 кг в бумажные мешки. Упаковка должны быть прочной, сухой, без признаков повреждения и вскрытия, чистой, без постороннего запаха и не зараженной вредителями.	

Состав
Мука пшеничная 1 сорта, дрожжи, вода, соль
Маркировка
<p>Маркировка должна быть нанесена на тару или на этикетку и содержать следующие данные:</p> <ul style="list-style-type: none"> -наименование предприятия-изготовителя, его товарный знак и адрес; -наименование и состав; -массу нетто; -дату выработки; -номер смены; -срок хранения; -обозначение нормативного документа на продукцию без года утверждения; -надпись: "хранить в сухом прохладном месте"; -пищевую и энергетическую ценность.
Транспортирование и хранение
<p>Перевозку осуществляют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными вредителями хлебных запасов. Не допускается транспортирование совместно с химикатами и резко пахнущими продуктами или материалами. Сухари панировочные должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 75%.</p>

Входной контроль: сухари панировочные принимают партиями. Каждая партия должна сопровождаться документом, удостоверяющим соответствие качества и безопасности пищевого продукта требованиям настоящих технических условий.

Для контроля органолептических, физико-химических, микробиологических, показателей безопасности, а также для проверки качества упаковки и маркировки из разных мест партии отбирают пробы. Объем выборки определяют по таблице:

Количество единиц транспортной тары в партии, шт	Количество единиц транспортной тары, подвергаемых контролю, шт
До 15 включительно	Все единицы
16-200	15
Свыше 200	25

Масса точечной пробы не менее 200 г. Масса объединенной пробы должна быть не менее 1,5 кг.

При возникновении разногласий и сомнений по качеству сырья, объем выборки увеличивают.

Разработал:

Технолог по сырью _____



Н.Л.Долгополова