



ЗАО
«ОРЕХПРОМ»

СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Паста ядер орехов
фундука обжаренных сладких
Орехово-шоколадная начинка.**
Премиум.

Дата принятия:

Лист 1 из 3

Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.

Общее описание: Паста ядер орехов фундука обжаренных (далее – паста), изготавливается из обжаренных ядер орехов фундука сладких, методом перетирания, с добавлением пищевых добавок и предназначена для реализации через оптовую торговлю для использования в качестве ингредиента в различных кондитерских изделиях на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания.

Состав: сахар, ядра орехов фундука обжаренные, жир растительный, сухое молоко, какао порошок, эмульгатор: лецитин.

Органолептические свойства

Таблица 1

Внешний вид	Однородная, вязко — текучая масса, от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, равномерного по всей массе.
Вкус и запах	Свойственный пасте из обжаренных карамелизированных ядер ореха фундука, без посторонних вкусов и запахов, сладкая

Физико-химические показатели

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
	Вид продукта не более 100 мкм
Массовая доля влаги, %, не более	2,0
Соответствие размера частиц, %, не менее	90,0
Наличие живых вредителей	Не допускается
Наличие посторонних материалов	Не допускается

Микробиологические показатели


Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя
Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	0,1
Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0
Плесени, КОЕ/г, не более	500

Химические показатели

Таблица 4

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
Токсичные элементы	Мышьяк	0,3
	Свинец	0,5
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,05
Микотоксины	Афлатоксин В1	0,005
Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,15

 ЗАО «ОРЕХПРОМ»	СПЕЦИФИКАЦИЯ Паста ядер орехов фундука обжаренных сладких Орехово-шоколадная начинка. Премиум.	Дата принятия:
		Лист 2 из 3

	Гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,5
--	---	-----

Микробиологические показатели

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя
Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	0,1
Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0
Плесени, КОЕ/г, не более	500

Химические показатели

Таблица 4

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
Токсичные элементы	Мышьяк	0,3
	Свинец	0,5
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,05
Микотоксины	Афлатоксин В1	0,005
Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,15
	Гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,5

Упаковка. Условия хранения. Другие требования.

Таблица 5

Приемка	Паста принимается партиями. Партией считается любое количество пасты одного товарного сорта, упакованной в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним документом о качестве по форме, утвержденной в установленном порядке.
Нормативная документация	ТУ 9761-003-49475298-07 ПАСТА ЯДЕР ОРЕХОВ ОБЖАРЕННЫХ ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Упаковка	Продукт упаковывают в пластиковые, герметичные бочки или ведра с полиэтиленовым вкладышем. Тару устанавливают на деревянные поддоны и закрепляют полимерными лентами. Тара должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной вредителями, без посторонних запахов. Масса нетто единицы упаковки бочки 57кг, ведра 10кг.
Маркировка	На каждой единице упаковки должна быть нанесена несмываемой, не пахнущей краской, четкая маркировка на русском языке с указанием: - наименования продукта; - состава (при содержании в продукции нескольких компонентов); - наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес включая страну); - единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного



ЗАО
«ОРЕХПРОМ»

СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Паста ядер орехов
фундука обжаренных сладких
Орехово-шоколадная начинка.**
Премиум.

Дата принятия:

Лист 3 из 3

	союза; - массы нетто или объем продукта; - товарного сорта/размер; - документа, в соответствии с которым произведена продукция; - пищевой ценности продукта; - условий хранения; - даты изготовления и дата упаковывания; - срока годности.
Условия хранения	Хранение должно осуществляться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре $20 \pm 5^{\circ}\text{C}$ (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 70%.
Срок годности	12 месяцев со дня выработки при соблюдении условий хранения.
Транспортирование	Паста должна транспортироваться с соблюдением соответствующих санитарных требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями транспортных средствах.
Другие требования	Отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы не должно превышать предела допустимых отрицательных отклонений, приведенного в ГОСТ 8.579-2002. Срок годности на момент поставки не должен превышать 1/3 всего срока годности продукта. Декларация о соответствии (при каждой поставке).

Справочные данные по пищевой и энергетической ценности

100 г пасты содержат

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
8	43	44	2480/600