



ООО Научно-Производственное Объединение «Компас Здоровья»

Юридический адрес: Россия, 630005, г. Новосибирск, ул. Писарева, д.53, помещ. 1

Почтовый адрес: Россия, 630005, г. Новосибирск, а/я 388

Тел./факс: 224-12-63, 218-84-89; e-mail: kz@k-zd.ru, www.k-zd.ru

Государственный регистрационный номер: 1105476054991

ИНН 5406642640

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Мука гречневая цельнозерновая

Изменение №	Разработал:	Согласовал:	Утвердил:	Лист №
	Начальник службы контроля качества	Зам. директора по коммерции	Директор	
Экземпляр №	Шрейдер Е.А. 	Шималин Н.В. 	Лыткин Д.В. 	Всего листов: 12
	Дата: 03.12.18	Дата: 03.12.18	Дата: 03.12.18	

СОДЕРЖАНИЕ

	Лист №
Содержание	2
1 Общее описание продукта	3
2 Внешний вид	3
3 Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов	4
4 Использование по назначению	4
5 Упаковка	5
6 Маркировка	5-6
7 Сопроводительная документация	7
8 Транспортирование и хранение	7
9 Контроль качества	8
10 Хранение	10
11 Рассылка	10
Лист рассылки	11
Лист регистрации изменений	12

Показатель продукта	Мука гречневая цельнозерновая																																		
1. Общее описание продукта	<p>Мука гречневая цельнозерновая поставляемая для промышленной переработки, имеет цвет, вкус и запах свойственный гречневой цельнозерновой муке.</p> <p>Все производственные процессы ведутся с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.</p> <p>Все партии продукта отвечают во всех отношениях требованиям Федерального закона о пищевых продуктах.</p>																																		
2. Внешний вид	<p>Мука гречневая цельнозерновая представляет собой однородную рассыпчатую массу, с запахом, вкусом и цветом свойственными данному виду продукта, без затхлых, плесневелых и других посторонних запахов и привкусов.</p> <table border="1" data-bbox="639 728 1493 1314"> <thead> <tr> <th>наименование показателя</th><th>характеристика</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Внешний вид</td><td>Однородная рассыпчатая масса.</td></tr> <tr> <td>Цвет</td><td>В зависимости от исходного сырья.</td></tr> <tr> <td>Запах</td><td>Свойственный данному виду продукта, без затхлых плесневелых и других посторонних запахов.</td></tr> <tr> <td>Вкус</td><td>Свойственный продукции данного вида. Без прогорклых и других посторонних привкусов.</td></tr> <tr> <td>Содержание минеральной примеси</td><td>У толокна и муки: при разжевывании не должно ощущаться хруста.</td></tr> <tr> <td>Внешний вид</td><td>Однородная рассыпчатая масса.</td></tr> <tr> <td>Цвет</td><td>В зависимости от исходного сырья.</td></tr> </tbody> </table> <p>ФИЗИЧЕСКИЕ И ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</p> <table> <tbody> <tr> <td>Влажность, % не более</td><td>10,0</td></tr> <tr> <td>Зольность , %, не более</td><td>2</td></tr> <tr> <td>Крупность помола, %:</td><td>35</td></tr> <tr> <td>Не менее:</td><td></td></tr> <tr> <td>Проход через сито из синтетических тканей № 38 или № 43 ПА-70</td><td></td></tr> <tr> <td>По ГОСТ 4403</td><td>90</td></tr> <tr> <td>Содержание металломагнитной примеси, мг на 1 кг муки, не более</td><td>3,0</td></tr> <tr> <td>Зараженность вредителями хлебных запасов</td><td>не допускается</td></tr> <tr> <td>загрязненность вредителями хлебных запасов</td><td>не допускается</td></tr> </tbody> </table>	наименование показателя	характеристика	Внешний вид	Однородная рассыпчатая масса.	Цвет	В зависимости от исходного сырья.	Запах	Свойственный данному виду продукта, без затхлых плесневелых и других посторонних запахов.	Вкус	Свойственный продукции данного вида. Без прогорклых и других посторонних привкусов.	Содержание минеральной примеси	У толокна и муки: при разжевывании не должно ощущаться хруста.	Внешний вид	Однородная рассыпчатая масса.	Цвет	В зависимости от исходного сырья.	Влажность, % не более	10,0	Зольность , %, не более	2	Крупность помола, %:	35	Не менее:		Проход через сито из синтетических тканей № 38 или № 43 ПА-70		По ГОСТ 4403	90	Содержание металломагнитной примеси, мг на 1 кг муки, не более	3,0	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	загрязненность вредителями хлебных запасов	не допускается
наименование показателя	характеристика																																		
Внешний вид	Однородная рассыпчатая масса.																																		
Цвет	В зависимости от исходного сырья.																																		
Запах	Свойственный данному виду продукта, без затхлых плесневелых и других посторонних запахов.																																		
Вкус	Свойственный продукции данного вида. Без прогорклых и других посторонних привкусов.																																		
Содержание минеральной примеси	У толокна и муки: при разжевывании не должно ощущаться хруста.																																		
Внешний вид	Однородная рассыпчатая масса.																																		
Цвет	В зависимости от исходного сырья.																																		
Влажность, % не более	10,0																																		
Зольность , %, не более	2																																		
Крупность помола, %:	35																																		
Не менее:																																			
Проход через сито из синтетических тканей № 38 или № 43 ПА-70																																			
По ГОСТ 4403	90																																		
Содержание металломагнитной примеси, мг на 1 кг муки, не более	3,0																																		
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается																																		
загрязненность вредителями хлебных запасов	не допускается																																		

3. Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов	<p>Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в гречневой цельнозерновой муке не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011.</p> <p>ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ И ПЕСТИЦИДОВ</p> <p>Токсичные элементы:</p> <table> <tr> <td>Свинец, мг/кг, не более</td><td>0,5</td></tr> <tr> <td>Мышьяк, мг/кг, не более</td><td>0,2</td></tr> <tr> <td>Кадмий, мг/кг, не более</td><td>0,1</td></tr> <tr> <td>Ртуть, мг/кг, не более</td><td>0,03</td></tr> </table> <p>Пестициды:</p> <table> <tr> <td>Гексациклохлоргексан (α, β, γ - изомеры), мг/кг, не более</td><td>0,5</td></tr> <tr> <td>ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более</td><td>0,2</td></tr> <tr> <td>ртутьорганические пестициды</td><td>не допускаются</td></tr> <tr> <td>2,4-Д кислота, ее соли, эфиры</td><td>не допускаются</td></tr> </table> <p>Радионуклиды:</p> <table> <tr> <td>Цезий-137, Бк/кг, не более</td><td>60</td></tr> </table> <p>Микотоксины: мг/кг, не более</p> <table> <tr> <td>Афлотоксин В₁</td><td>0,005</td></tr> <tr> <td>Зеараленон</td><td>0,2</td></tr> <tr> <td>Дезоксиниваленол</td><td>1,0</td></tr> <tr> <td>Т-2 токсин</td><td>0,1</td></tr> </table>	Свинец, мг/кг, не более	0,5	Мышьяк, мг/кг, не более	0,2	Кадмий, мг/кг, не более	0,1	Ртуть, мг/кг, не более	0,03	Гексациклохлоргексан (α, β, γ - изомеры), мг/кг, не более	0,5	ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,2	ртутьорганические пестициды	не допускаются	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	Цезий-137, Бк/кг, не более	60	Афлотоксин В ₁	0,005	Зеараленон	0,2	Дезоксиниваленол	1,0	Т-2 токсин	0,1
Свинец, мг/кг, не более	0,5																										
Мышьяк, мг/кг, не более	0,2																										
Кадмий, мг/кг, не более	0,1																										
Ртуть, мг/кг, не более	0,03																										
Гексациклохлоргексан (α, β, γ - изомеры), мг/кг, не более	0,5																										
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,2																										
ртутьорганические пестициды	не допускаются																										
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются																										
Цезий-137, Бк/кг, не более	60																										
Афлотоксин В ₁	0,005																										
Зеараленон	0,2																										
Дезоксиниваленол	1,0																										
Т-2 токсин	0,1																										
4. Использование по назначению	Предназначается для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.																										

5. Упаковка

Продукция выпускается фасованной и весовой;
для оптовой торговой сети и предприятий общественного питания
массой нетто до 50 кг в бумажные крафт-мешки;

для розничной торговой сети массой нетто от 100 до 2000 граммов.

Для предприятий общественного питания и оптовой сети муку
упаковывают в бумажные пакеты по ГОСТ 24370, в пакеты из
полимерных материалов по ГОСТ 12302, в пакеты из бумаги с
полимерным покрытием, из ламинированной фольги в другие виды
упаковок.

Упаковывают продукцию для розничной продажи в пакеты, лотки,
контейнеры, стаканчики, тубусы, мешки, изготовленные из
полимерных материалов, разрешенных уполномоченными органами
для контакта с пищевыми продуктами;

Для промышленной переработки продукцию упаковывают в
бумажные крафт-мешки из трехслойной и четырехслойной бумаги
по ГОСТ 2226 или с внутренним пленочным мешком-вкладышем
по ГОСТ 19360, с последующим упаковыванием в транспортную
тару. Масса нетто от 10000 до 50000 граммов.

Все виды упаковочных материалов должны быть разрешены для
использования в установленном порядке для контакта с пищевыми
продуктами.

Продукцию в потребительской упаковке упаковывают в
транспортную тару массой нетто не более 20 кг.

Используют ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511,
ГОСТ 13512, ГОСТ 13516, ящики из картона по ГОСТ 13515.

Допускается использовать поддоны из гофрокартона, запаянные
термоусадочной полимерной пленкой по нормативной
документации для контакта с пищевыми жиросодержащими
продуктами.

Ящики оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ
18251 или другими клеевыми лентами, разрешенными к
применению в установленном порядке. для контакта с пищевыми
продуктами.

Предел допускаемых отрицательных отклонений массы нетто
от номинального количества- по ГОСТ 8.579.

Мука гречневая цельнозерновая, транспортируемая в районы
Крайнего Севера, должна быть упакована в соответствии с ГОСТ
15846.

6. Маркировка

Маркировку наносят на потребительскую упаковку. Маркировку наносят типографским способом на упаковочные материалы, или путем наклеивания ярлыка, отпечатанного типографским способом или с помощью нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской. Краска должна быть разрешена для применения в пищевой промышленности в установленном порядке.

Маркировка потребительской упаковки в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074 должна содержать:

- наименование продукта;
- наименование, местонахождение (адрес) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто продукта;
- состав продукта;
- пищевая и энергетическая ценность;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта организации;
- информация о подтверждении соответствия.

Дополнительно может быть нанесено:

- сведения рекламного характера;
- наименование организации-разработчика изделий;

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию. Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка, отпечатанного типографским способом, или с помощью нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской. Краска должна быть разрешена для маркирования готовой продукции в установленном порядке.

Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги». Транспортная маркировка должна содержать:

- наименование продукта: - наименование, местонахождение (адрес) изготовителя, наименование страны и места происхождения;
- масса брутто единицы транспортной тары;
- количество потребительских упаковок в единице транспортной тары;
- масса нетто единицы потребительской упаковки;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- условия транспортирования;
- условия хранения;
- срок годности;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- обозначение настоящего стандарта организации;
- информация о подтверждении соответствия.

<p>7. Сопроводительная документация</p>	<p>Каждая партия муки сопровождается следующими документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сертификат соответствия (декларация о соответствии); • Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов. <p>Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов содержит:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наименование продукта; • наименование, место нахождения (адрес) изготовителя и товарный знак; • Дата изготовления; • Сроки и условия хранения; • Органолептические и физико-химические показатели; • Размер партии; • Пищевая ценность в 100г продукта • Прочая документация, предоставляемая по требованию заказчика. <p>Вся сопроводительная документация заверяется печатью организации.</p>
<p>8. Транспортирование и хранение</p>	<p>Мука гречневая цельнозерновая транспортируется всеми видами специализированного транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Машина должна иметь кузов с гигиеническим покрытием и специальную маркировку. На каждую машину выдается санитарный паспорт. Пакетирование грузов в дощатых и фанерных ящиках по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.</p> <p>При перевозке, погрузке и выгрузке мука гречневая цельнозерновая должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.</p> <p>Мука гречневая цельнозерновая должна храниться в вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов и относительной влажности воздуха не более 75 % при температуре не более 25⁰С. Ящики и мешки с продукцией, устанавливают на стеллажи штабелями высотой не более 2 м. Расстояние до стен не менее 0,7 м. Расстояние до отопительных, водопроводных и канализационных труб не менее 1 м. Между каждыми двумя рядами оставляют промежутками не менее 10 см. Между штабелями и стенкой оставляют проходы не менее 70 см.</p> <p>Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.</p> <p>Срок годности продукции:</p> <p>При температуре не более 25⁰ С. в сухом месте не более 10 месяцев с даты изготовления.</p>

9.Контроль качества	<p>Контроль качества продукции и входящего сырья осуществляется при помощи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • программы производственного контроля; • лабораторного анализа на ООО НПО «Компас Здоровья» на входящее сырьё и готовую продукцию; • инспекционный контроль на продукцию в установленном порядке.
----------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

10 Хранение

Оригинал настоящей спецификации хранится в отделе контроля качества в бумажном виде.

11. Рассылка

Рассылка настоящей Спецификации производится по списку листа рассылки.

Информация, данная выше, описывает Спецификацию, контролирующую разработанные ООО НПО «Компас Здоровья» продукцию.

ООО НПО «Компас Здоровья» проверяет продукцию на соответствие Спецификации. В случае отклонения от данной Спецификации ООО НПО «Компас Здоровья» обязуется заменить другой партией продукцию, в частности муку гречневую цельнозерновую, не прошедшую входной контроль, на более качественную.

Продавец, его уполномоченный представитель, своей подписью:

1. Подтверждает получение упомянутой Спецификации на продукцию мука гречневая цельнозерновая с соблюдением строгой конфиденциальности, а также то, что любое разглашение, использование дубликатов данной Спецификации запрещено без разрешения компании ООО НПО «Компас Здоровья» в письменном виде;
2. Гарантирует следующее: а) продукция (мука гречневая цельнозерновая) произведенная и/или проданная соответствует всем действующим законам и нормативам; б) продукт мука гречневая цельнозерновая не является фальсификатом; в) полностью соответствует данной Спецификации.

Подтверждает следующее: данная спецификация не является соглашением, договором, обязательством и не гарантирует поставку описанного продукта (муки гречневой цельнозерновой).

Лист рассылки

[illegible]

Лист регистрации изменений

[illegible]