



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 льняная

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 ЛЬНЯНАЯ																																				
1. Общее описание продукта	<p>Мука льняная изготавливаемая из жмыха льняного поставляемая для промышленной переработки, и реализации в розничной и оптовой торговле, имеет цвет, вкус и запах свойственный льняной 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>Льняная мука представляет собой однородную рассыпчатую массу, с запахом, вкусом и цветом свойственными данному виду продукта, без затхлых, плесневелых и других посторонних запахов и привкусов.</p> <p>Цвет – от светлого до темно-коричневого</p> <p>Вкус – свойственный льняной муке</p> <p>Запах – свойственный льняной муке.</p> <p>ФИЗИЧЕСКИЕ И ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</p> <table> <tr> <td>Влажность, % не более</td><td>8,0</td></tr> <tr> <td>Зольность, %, не более</td><td>1,5</td></tr> <tr> <td>Крупность помола, %:</td><td></td></tr> <tr> <td>Не более:</td><td></td></tr> <tr> <td>Остаток на сите из синтетических Тканей № 27 КЧС (75г/м³- 250 мк)</td><td></td></tr> <tr> <td>По ГОСТ 4403-91</td><td>67,0-70,0</td></tr> <tr> <td>Не менее:</td><td></td></tr> <tr> <td>Проход через сито из синтетических Тканей № 27 КЧС (75г/м³- 250 мк)</td><td></td></tr> <tr> <td>По ГОСТ 4403-91</td><td>30,0-33,0</td></tr> <tr> <td>Не более:</td><td></td></tr> <tr> <td>Остаток на сите № 14-ПЧ 200 (111г/м³- 500 мк)</td><td></td></tr> <tr> <td>По ГОСТ 4403-91</td><td>20,0-25,0</td></tr> <tr> <td>Не менее:</td><td></td></tr> <tr> <td>Остаток на сите № 14-ПЧ 200 (111г/м³- 500 мк)</td><td></td></tr> <tr> <td>По ГОСТ 4403-91</td><td>75,0-80,0</td></tr> <tr> <td>Содержание металломагнитной Примеси 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> </table>	Влажность, % не более	8,0	Зольность, %, не более	1,5	Крупность помола, %:		Не более:		Остаток на сите из синтетических Тканей № 27 КЧС (75г/м ³ - 250 мк)		По ГОСТ 4403-91	67,0-70,0	Не менее:		Проход через сито из синтетических Тканей № 27 КЧС (75г/м ³ - 250 мк)		По ГОСТ 4403-91	30,0-33,0	Не более:		Остаток на сите № 14-ПЧ 200 (111г/м ³ - 500 мк)		По ГОСТ 4403-91	20,0-25,0	Не менее:		Остаток на сите № 14-ПЧ 200 (111г/м ³ - 500 мк)		По ГОСТ 4403-91	75,0-80,0	Содержание металломагнитной Примеси на 1 кг муки, не более	3,0	Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	загрязненность вредителями хлебных запасов	не допускается
Влажность, % не более	8,0																																				
Зольность, %, не более	1,5																																				
Крупность помола, %:																																					
Не более:																																					
Остаток на сите из синтетических Тканей № 27 КЧС (75г/м ³ - 250 мк)																																					
По ГОСТ 4403-91	67,0-70,0																																				
Не менее:																																					
Проход через сито из синтетических Тканей № 27 КЧС (75г/м ³ - 250 мк)																																					
По ГОСТ 4403-91	30,0-33,0																																				
Не более:																																					
Остаток на сите № 14-ПЧ 200 (111г/м ³ - 500 мк)																																					
По ГОСТ 4403-91	20,0-25,0																																				
Не менее:																																					
Остаток на сите № 14-ПЧ 200 (111г/м ³ - 500 мк)																																					
По ГОСТ 4403-91	75,0-80,0																																				
Содержание металломагнитной Примеси 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 муке льняной не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями, и должны соответствовать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01 (индекс 1.4.3., 1.4.4.), СанПиН 2.3.2.1079-01 (индекс 1.9.1) и Техническим Условиям № 68311059-005-2011.</p> <p>ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ И ПЕСТИЦИДОВ</p> <p>Токсичные элементы:</p> <table> <tr> <td>Свинец, мг/кг, не более</td><td>1,0</td></tr> <tr> <td>Мышьяк, мг/кг, не более</td><td>1,0</td></tr> <tr> <td>Кадмий, мг/кг, не более</td><td>0,2</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>0,4</td></tr> <tr> <td>ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более</td><td>0,1</td></tr> </table> <p>Радионуклиды:</p> <table> <tr> <td>Цезий-137, Бк/кг, не более</td><td>80</td></tr> <tr> <td>стронций – 90</td><td>100</td></tr> </table> <p>Микотоксины:</p> <table> <tr> <td>Афлотоксин В₁</td><td>0,005</td></tr> <tr> <td>Зеараленон</td><td>1,0</td></tr> <tr> <td>Дезоксиниваленол</td><td>0,7</td></tr> </table> <p>Меламин не допускается</p> <table> <tr> <td>КМФА_{нм} КОЕ/г, не более</td><td>5*10⁴</td></tr> <tr> <td>БГКП (колиформы)</td><td>0,1</td></tr> <tr> <td>S/aureus</td><td>0,1</td></tr> <tr> <td>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</td><td>25</td></tr> <tr> <td>дрожжи и плесени- 100 КОЕ/г, не более</td><td>0,1</td></tr> </table> <p>ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ</p> <table> <tr> <th>Наименование показателя</th><th>Норма</th></tr> <tr> <td>Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее</td><td>34,0</td></tr> <tr> <td>Массовая доля сырой клетчатки в</td><td></td></tr> </table>	Свинец, мг/кг, не более	1,0	Мышьяк, мг/кг, не более	1,0	Кадмий, мг/кг, не более	0,2	Ртуть, мг/кг, не более	0,03	Гексациклохлоргексан (α, β, γ - изомеры), мг/кг, не более	0,4	ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,1	Цезий-137, Бк/кг, не более	80	стронций – 90	100	Афлотоксин В ₁	0,005	Зеараленон	1,0	Дезоксиниваленол	0,7	КМФА _{нм} КОЕ/г, не более	5*10 ⁴	БГКП (колиформы)	0,1	S/aureus	0,1	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	дрожжи и плесени- 100 КОЕ/г, не более	0,1	Наименование показателя	Норма	Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее	34,0	Массовая доля сырой клетчатки в	
Свинец, мг/кг, не более	1,0																																						
Мышьяк, мг/кг, не более	1,0																																						
Кадмий, мг/кг, не более	0,2																																						
Ртуть, мг/кг, не более	0,03																																						
Гексациклохлоргексан (α, β, γ - изомеры), мг/кг, не более	0,4																																						
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,1																																						
Цезий-137, Бк/кг, не более	80																																						
стронций – 90	100																																						
Афлотоксин В ₁	0,005																																						
Зеараленон	1,0																																						
Дезоксиниваленол	0,7																																						
КМФА _{нм} КОЕ/г, не более	5*10 ⁴																																						
БГКП (колиформы)	0,1																																						
S/aureus	0,1																																						
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25																																						
дрожжи и плесени- 100 КОЕ/г, не более	0,1																																						
Наименование показателя	Норма																																						
Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее	34,0																																						
Массовая доля сырой клетчатки в																																							

	<div> <div>обезжиренном продукте на абсолютно сухое вещество, %, не более</div> <div>9,0</div> </div>
4. Использование по назначению	Предназначается для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности и для реализации в розничной и оптовой торговой сети.
5. Упаковка	<p>Мука льняная выпускается фасованной и весовой;</p> <p>Для розничной торговой сети массой нетто от 50 до 2000 граммов в полиэтиленовые пакеты;</p> <p>Для оптовой торговой сети и предприятий общественного питания массой нетто до 50 кг в бумажные крафт-мешки;</p> <p>Для предприятий общественного питания и оптовой сети муку льняную 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.</p> <p>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.</p> <p>.Все виды упаковочных материалов должны быть разрешены для использования в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами</p> <p>Предел допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинального количества- по ГОСТ 8.579.</p> <p>Мука льняная, транспортируемая в районы Крайнего Севера, должна быть упакована в соответствии с ГОСТ 15846.</p>
6. Маркировка	<p>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 краски. Краска должна быть разрешена для применения в пищевой промышленности в установленном порядке.</p> <p>Маркировка потребительской упаковки в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074 должна содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

	<p>Дополнительно может быть нанесено:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сведения рекламного характера; - наименование организации-разработчика изделий; <p>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.</p> <p>Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги». Транспортная маркировка должна содержать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 льняной 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 нахождение (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 льняная 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. При перевозке, погрузке и выгрузке мука льняная должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.</p> <p>Мука льняная должна храниться в вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. 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</p>

	<p>штабелями и стенкой оставляют проходы не менее 70 см.</p> <p>Срок годности продукции:</p> <p>Срок годности продукции: При температуре не более 25° С и влажности воздуха не более 75%- 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 мука льняная, не прошедшую входной контроль, на более качественную.

Продавец, его уполномоченный представитель, своей подписью:

1. Подтверждает получение упомянутой Спецификации на продукцию мука льняная 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 льняная) произведенная и/или проданная соответствует всем действующим законам и нормативам; б) продукт мука льняная не является фальсификатом; в) полностью соответствует данной Спецификации.

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

Лист рассылки

[illegible]

10