



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


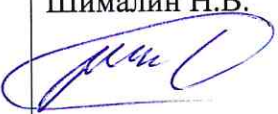

Тел./факс: 224-12-63, 218-84-89; e-mail: kz@k-zd.ru, www.k-zd.ru

Государственный регистрационный номер: 1105476054991

ИНН 5406642640

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### Мука овсяная

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

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
7	Сопроводительная документация	6
8	Транспортирование и хранение	6
9	Контроль качества	7
10	Пищевая и энергетическая ценность	7
11	Хранение	9
12	Рассылка	9
	Лист рассылки	10
	Лист регистрации изменений	11

Показатель продукта	МУКА ОВСЯНАЯ																																		
<b>1 Общее описание продукта</b>	<p>Мука овсяная изготавливаемая из крупы/хлопьев овсяных, поставляемая для промышленной переработки, имеет цвет, вкус и запах свойственный данному виду продукта.</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>																																		
<b>2 Внешний вид</b>	<p>Мука овсяная 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 – светло-серый</p> <p>Вкус – свойственный овсяной муке</p> <p>Запах – свойственный овсяной муке</p> <p>Содержание минеральной примеси – не должно ощущаться хруста.</p> <p><b>ФИЗИЧЕСКИЕ И ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b></p> <table> <tr> <td>Влажность, % не более</td><td>10,0</td></tr> <tr> <td>Зольность, %, не более</td><td>2,0</td></tr> <tr> <td>Крупность помола, %:</td><td></td></tr> <tr> <td>Не более:</td><td></td></tr> <tr> <td>Остаток на сите из шелковой</td><td></td></tr> <tr> <td>Ткани № 27 (d ячейки 0,25мм), %</td><td></td></tr> <tr> <td>по ГОСТ 4403</td><td>2,0</td></tr> <tr> <td>Не менее:</td><td></td></tr> <tr> <td>Проход через сито из шелковой</td><td></td></tr> <tr> <td>Ткани № 27 (d ячейки 0,25)</td><td></td></tr> <tr> <td>по ГОСТ 4403</td><td>90,0</td></tr> <tr> <td>Содержание металломагнитной</td><td></td></tr> <tr> <td>Примеси на 1 кг муки, не более</td><td>3,0</td></tr> <tr> <td>Зараженность вредителями</td><td></td></tr> <tr> <td>хлебных запасов</td><td>не допускается</td></tr> <tr> <td>загрязненность вредителями</td><td></td></tr> <tr> <td>хлебных запасов</td><td>не допускается</td></tr> </table>	Влажность, % не более	10,0	Зольность, %, не более	2,0	Крупность помола, %:		Не более:		Остаток на сите из шелковой		Ткани № 27 (d ячейки 0,25мм), %		по ГОСТ 4403	2,0	Не менее:		Проход через сито из шелковой		Ткани № 27 (d ячейки 0,25)		по ГОСТ 4403	90,0	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	10,0																																		
Зольность, %, не более	2,0																																		
Крупность помола, %:																																			
Не более:																																			
Остаток на сите из шелковой																																			
Ткани № 27 (d ячейки 0,25мм), %																																			
по ГОСТ 4403	2,0																																		
Не менее:																																			
Проход через сито из шелковой																																			
Ткани № 27 (d ячейки 0,25)																																			
по ГОСТ 4403	90,0																																		
Содержание металломагнитной																																			
Примеси на 1 кг муки, не более	3,0																																		
Зараженность вредителями																																			
хлебных запасов	не допускается																																		
загрязненность вредителями																																			
хлебных запасов	не допускается																																		

<b>3. Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов</b>	<p>Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в муке овсяной не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <p><b>ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ И ПЕСТИЦИДОВ</b></p> <p><b>Токсичные элементы:</b></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><b>Пестициды:</b></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>0,02 из зерновых</td></tr> <tr> <td>ртутьорганические пестициды</td><td>не допускается</td></tr> <tr> <td>2,4-Д кислота, ее соли, эфиры</td><td>не допускается</td></tr> </table> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <table> <tr> <td>Цезий-137, Бк/кг, не более</td><td>60</td></tr> </table> <p><b>Микотоксины:</b></p> <table> <tr> <td>Афлотоксин В<sub>1</sub></td><td>0,005</td></tr> <tr> <td>Т-2 токсин</td><td>0,1</td></tr> <tr> <td>охратоксин А</td><td>0,005</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	0,02 из зерновых	ртутьорганические пестициды	не допускается	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускается	Цезий-137, Бк/кг, не более	60	Афлотоксин В <sub>1</sub>	0,005	Т-2 токсин	0,1	охратоксин А	0,005
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	0,02 из зерновых																								
ртутьорганические пестициды	не допускается																								
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускается																								
Цезий-137, Бк/кг, не более	60																								
Афлотоксин В <sub>1</sub>	0,005																								
Т-2 токсин	0,1																								
охратоксин А	0,005																								
<b>4 Использование по назначению</b>	Предназначается для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.																								



<p><b>5 Упаковка</b></p>	<p>Мука овсяная выпускается фасованным и весовым; для розничной торговой сети массой нетто от 100 до 2000 граммов; для оптовой торговой сети и предприятий общественного питания массой нетто до 50 кг в бумажные крафт-мешки; Для предприятий общественного питания и оптовой сети толокно овсяное 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. Для промышленной переработки продукцию упаковывают в бумажные крафт-мешки из 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 Предел допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинального количества- по ГОСТ 8.579. Мука овсяная, транспортируемая в районы Крайнего Севера, должна быть упакована в соответствии с ГОСТ 15846.</p>
<p><b>6 Маркировка</b></p>	<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 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование продукта;</li> <li>- наименование, местонахождение (адрес) изготовителя;</li> <li>- товарный знак изготовителя (при наличии);</li> <li>- масса нетто продукта;</li> <li>- состав продукта;</li> <li>- пищевая и энергетическая ценность;</li> <li>- дата изготовления и дата упаковывания;</li> <li>- рекомендации по приготовлению готовых блюд;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- обозначение настоящего стандарта организации;</li> <li>- информация о подтверждении соответствия.</li> </ul> <p>Дополнительно может быть нанесено:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сведения рекламного характера;</li> <li>- наименование организации-разработчика изделий;</li> </ul> <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</p>

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

<p><b>7</b></p> <p><b>Сопроводительная документация</b></p>	<p>Каждая партия муки овсяной сопровождается следующими документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сертификат соответствия (декларация о соответствии);</li> <li>• Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p>Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов содержит:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наименование продукта;</li> <li>• наименование, место нахождения (адрес) изготовителя и товарный знак;</li> <li>• Дата изготовления;</li> <li>• Сроки и условия хранения;</li> <li>• Органолептические и физико-химические показатели;</li> <li>• Размер партии;</li> <li>• Пищевая ценность в 100г продукта</li> <li>• Прочая документация, предоставляемая по требованию заказчика.</li> </ul> <p>Вся сопроводительная документация заверяется печатью организации.</p>
<p><b>8</b></p> <p><b>Транспортирование и хранение</b></p>	<p>Мука овсяная 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.</p> <p>При перевозке, погрузке и выгрузке мука овсяная должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.</p> <p>Мука овсяная должно 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.</p> <p>Срок годности продукции:</p> <p>Хранить при <math>t</math> не выше 25 °С в сухом месте не более 10 месяцев с даты изготовления.</p>

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



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 овсяную, не прошедшую входной контроль, на более качественную.

Продавец, его уполномоченный представитель, своей подписью:

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

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

## **10 Хранение**

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

## **11 Рассылка**

Рассылка настоящей Спецификации производится по списку листа рассылки.

Лист рассылки

[illegible]

Лист регистрации изменений

[illegible]