



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 пшеничная 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

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

Показатель продукта	Мука пшеничная цельнозерновая																		
1 Общее описание продукта	<p>Мука пшеничная цельнозерновая поставляемая для промышленной переработки, имеет цвет, вкус и запах свойственный пшеничной 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 пшеничная 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> <p>Цвет – от белого до светло-коричневого</p> <p>Вкус – свойственный пшеничной цельнозерновой муке</p> <p>Запах – свойственный пшеничной цельнозерновой муке.</p> <p>Содержание минеральной примеси -</p> <p>У толокна и муки: при разжевывании не должно ощущаться хруста.</p> <p>ФИЗИЧЕСКИЕ И ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</p> <table> <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>2</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> </table>	Влажность, % не более	10,0	Зольность, %, не более	2	Крупность помола, %	2	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
Влажность, % не более	10,0																		
Зольность, %, не более	2																		
Крупность помола, %	2																		
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 пшеничной цельнозерновой муке не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</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>Т2-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	Т2-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																						
Т2-токсин	0,1																						
4 Использование по назначению	Предназначается для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.																						

<p>5 Упаковка</p>	<p>Продукция выпускается фасованной и весовой; 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 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. 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 Предел допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинального количества по ГОСТ 8.579. Мука пшеничная цельнозерновая, транспортируемая в районы Крайнего Севера, должна быть упакована в соответствии с ГОСТ 15846.</p>
<p>6 Маркировка</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"> - 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</p>

	<p>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</p> <p>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</p> <p>Транспортирование и хранение</p>	<p>Мука пшеничная 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.</p> <p>При перевозке, погрузке и выгрузке мука пшеничная цельнозерновая должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.</p> <p>Мука пшеничная 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. 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	Контроль качества продукции и входящего сырья осуществляется при помощи: <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 Пищевая и энергетическая ценность, г/100г	Белки – 11,5 Жиры – 2,2 Углеводы – 56,8 Энергетическая ценность - 298/1248

Информация, данная выше, описывает Спецификацию, контролирующую разработанную 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 пшеничную цельнозерновую, не прошедшую входной контроль, на более качественную.

Продавец, его уполномоченный представитель, своей подписью:

1. Подтверждает получение упомянутой Спецификации на продукцию мука пшеничная 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 пшеничная цельнозерновая) произведенная и/или проданная соответствует всем действующим законам и нормативам; б) продукт мука пшеничная 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 пшеничной цельнозерновой).

11 Хранение

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

12 Рассылка

Рассылка настоящей Спецификации производится по списку листа рассылки.

Лист рассылки

[illegible]

Лист регистрации изменений

[illegible]