



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

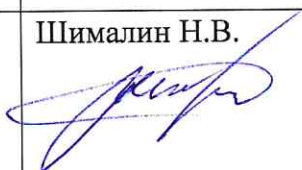

Тел./факс: 224-12-63, 218-84-89; e-mail: kz@k-zd.ru, www.k-zd.ru

Государственный регистрационный номер: 1105476054991

ИНН 5406642640

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### Отруби овсяные оригинальные

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	Отруби овсяные оригинальные												
<b>1 Общее описание продукта</b>	<p>Отруби овсяные, поставляемая для промышленной переработки, должны быть рассыпчатыми, без комкования, иметь цвет и запах, свойственный данному виду продукции. Поставляемый продукт генетически не модифицирован. Отруби овсяные не производятся в районах, где существует риск радиоактивного заражения. Продукт свободен от каких-либо загрязнений, чужеродных материалов и посторонних объектов и примесей.</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>Сухой, сыпучий продукт без комкования.  Цвет – светло-коричневый.  Вкус – свойственный продукции данного вида. Продукция без прогорклых, плесневелых и других посторонних привкусов.  Запах – свойственный продукции данного вида, без прогорклых, плесневелых и других посторонних запахов.</p> <p><b>ФИЗИЧЕСКИЕ И ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b></p> <table> <tr> <td>Массовая доля влаги, % не более</td><td>10,5</td></tr> <tr> <td>Зольность, %</td><td>7,0</td></tr> <tr> <td>Зараженность и загрязненность вредителями</td><td>не допускается</td></tr> <tr> <td>сорная примесь 01.10-31.05</td><td>не допускается</td></tr> <tr> <td>сорная примесь 01.06-30.09, не более</td><td>0,5</td></tr> <tr> <td>Токсичность</td><td>не допускается</td></tr> </table>	Массовая доля влаги, % не более	10,5	Зольность, %	7,0	Зараженность и загрязненность вредителями	не допускается	сорная примесь 01.10-31.05	не допускается	сорная примесь 01.06-30.09, не более	0,5	Токсичность	не допускается
Массовая доля влаги, % не более	10,5												
Зольность, %	7,0												
Зараженность и загрязненность вредителями	не допускается												
сорная примесь 01.10-31.05	не допускается												
сорная примесь 01.06-30.09, не более	0,5												
Токсичность	не допускается												

<b>3 Гигиенические требования безопасности Пищевых продуктов</b>	<p>Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в отрубях овсяных 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>1,0</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</td></tr> </table> <p><b>Радионуклиды:</b></p> <table> <tr> <td>Цезий-137, Бк/кг, не более</td><td>170</td></tr> <tr> <td>Стронций- 90, Бк/кг, не более</td><td>120</td></tr> </table> <p><b>Микотоксины:</b></p> <table> <tr> <td>Афлотоксин В<sub>1</sub></td><td>0,005</td></tr> <tr> <td>Зеараленон</td><td>1,0</td></tr> <tr> <td>Олигосахара</td><td>2,0</td></tr> <tr> <td>Ингибитор трипсина</td><td>0,5</td></tr> </table> <p>Загрязненность и зараженность Вредителями хлебных запасов не допускается</p> <p><b>ПО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:</b></p> <table> <tr> <td>КМАФАнМ</td><td>5*10<sup>4</sup></td></tr> <tr> <td>БГКП (колиформы)</td><td>0,1</td></tr> <tr> <td>Плесени, КОЕ/г, не более</td><td>100</td></tr> <tr> <td>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</td><td>25</td></tr> </table>	Свинец, мг/кг, не более	1,0	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	Цезий-137, Бк/кг, не более	170	Стронций- 90, Бк/кг, не более	120	Афлотоксин В <sub>1</sub>	0,005	Зеараленон	1,0	Олигосахара	2,0	Ингибитор трипсина	0,5	КМАФАнМ	5*10 <sup>4</sup>	БГКП (колиформы)	0,1	Плесени, КОЕ/г, не более	100	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25
Свинец, мг/кг, не более	1,0																																
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																																
Цезий-137, Бк/кг, не более	170																																
Стронций- 90, Бк/кг, не более	120																																
Афлотоксин В <sub>1</sub>	0,005																																
Зеараленон	1,0																																
Олигосахара	2,0																																
Ингибитор трипсина	0,5																																
КМАФАнМ	5*10 <sup>4</sup>																																
БГКП (колиформы)	0,1																																
Плесени, КОЕ/г, не более	100																																
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25																																
<b>4 Использование по назначению</b>	Предназначается для использования в хлебопекарной промышленности и как продукт готовый к употреблению.																																



<p><b>5 Упаковка</b></p>	<p>Продукцию выпускают фасованной и весовой.</p> <p>Фасуют:</p> <p>для розничной торговой сети массой нетто от 5 до 300 граммов в полиэтиленовые или полипропиленовые пакеты герметично упакованные;</p> <p>для оптовой торговой сети массой нетто до 30 килограммов в бумажные крафт-мешки;</p> <p>Для предприятий общественного питания продукцию фасуют в бумажные пакеты по ГОСТ 24370, в пакеты из полимерных материалов по ГОСТ 12302, в пакеты из бумаги с полимерным покрытием, из ламинированной фольги и в другие виды упаковок.</p> <p>Для промышленной переработки продукцию фасуют 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.</p> <p>Все виды упаковочных материалов должны быть разрешены органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Упаковка продукции герметичная.</p> <p>Потребительскую упаковку упаковывают в транспортную тару массой нетто не более 10 кг. Используют ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 ГОСТ 13512, ГОСТ 13516, ящики из картона по ГОСТ 13515. Допускается использовать поддоны из гофрированного картона, запаенные термоусадочной полимерной пленкой по нормативной документации, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Предел допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинального количества – по ГОСТ 8.579.</p> <p>Ящики оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или другими клеевыми лентами, разрешенными к применению в установленном порядке.</p> <p>Отруби овсяные, транспортируемые в районы Крайнего Севера, должны быть упакованы в соответствии с ГОСТ 15846.</p>
<p><b>6 Маркировка</b></p>	<p>Маркировку наносят на потребительскую упаковку.</p> <p>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.</p> <p>Маркировка потребительской упаковки в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дата изготовления и дата упаковывания;</li> <li>- рекомендации по приготовлению готовых блюд;</li> <li>- условия хранения;</li> <li>- срок годности;</li> <li>- обозначение настоящих технических условий;</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 пищевой продукции в установленном порядке.</p> <p>Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги». Транспортная маркировка содержит:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-наименование продукта;</li> <li>-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 одной 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 настоящих технических условий;</li> <li>-информация о подтверждения соответствия.</li> </ul>
--	--

<p><b>7</b></p> <p><b>Сопроводительная документация</b></p>	<p>Каждая партия отрубей овсяных 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>Отруби овсяные транспортируются 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 продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.</p> <p>Отруби овсяные должны 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: 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>
<b>10 Пищевая и энергетическая ценность, г/100г</b>	<p>Белки – 12,9  Жиры – 6,9  Углеводы – 55,5  Энергетическая ценность - 340/1428</p>



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 отрубей овсяных, не прошедшую входной контроль, на более качественную.

Продавец, его уполномоченный представитель, своей подписью:

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

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

## **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]