**ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА**

|  |  |
| --- | --- |
| Страна происхождения | Россия |
| Состав и страна происхождения ингредиентов | Россия |
| Нормативная документация | ГОСТ 33917-2016  ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011. ТР ТС 005/2011 |
| Целевое использование | Готов к употреблению/для промышленной переработки |
| Вид | Ферментативная |
| Метод производства | Вырабатывается из зерна кукурузы путем гидролиза крахмала с применением кислот и/или амилолитических ферментных препаратов с последующим фильтрованием гидролизата, обесцвечиванием его активным углем ,деминерализации и увариванием до определенной массовой доли сухих веществ |
| Пищевая ценность в 100г продукта, не менее | 77,6/100г |
| Углеводы,%, не менее | 78 |
| Жиры,% | 0 |
| Белки,% | 0 |
| Калорийность , ккал/100г патоки, не менее | 310 |
| Состав | Патока 100% |
| Покупатель |  |

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателя | Метод проведения анализа  (номер пункта согласно  ГОСТ 33917-2016) | Значение показателей качества По ГОСТ 33917-2016 |
| **Органолептические показатели** | | | |
| 1 | Внешний вид | - | Густая вязкая жидкость |
| 2 | Вкус и запах | п. 6.3 | Свойственный патоке, без постороннего привкуса и запаха |
| 3 | Прозрачность | п. 6.4 | Прозрачная. |
| 4 | Цвет | п. 6.4 | От бесцветного до бледно-желтого разных оттенков |
| **Физико-химические показатели** | | | |
| 5 | Массовая доля сухого вещества, %,  не менее | п. 6.7 | 78,0 |
| 6 | Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухое вещество (глюкозный эквивалент), % | п. 6.9 | 38-70 |
| 7 | Водородный показатель, рН, ед. рН | п. 6.13 | 3,5 - 6,0 |
| 8 | Содержание диоксида серы (SO2), мг/кг не более | п. 6.15 | 40 |
| 9 | Кислотность - объем раствора гидроокиси натрия концентрацией 0,1 моль/дм3 (0,1 Н) на нейтрализацию кислот и кислых солей в 100 г сухого вещества патоки, см3, не более | п. 6.14 | Не нормируется |
| 10 | Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более | п. 6.12 | 0,40 |
| 11 | Наличие видимых посторонних механических примесей | п. 6.4 | Не допускается |
| 12 | Температура карамельной пробы, 0С | п. 6.16 | Не нормируется |
| 13 | Удельная электрическая проводимость, (для деминерализованных латок), мкСм/см или мСм/см, не более | Приложение Д | 200 |
| 14 | Цвет йодной пробы | п.6.5 | Желтый разных оттенков |
| **Углеводный состав** | | | |
| 14 | Глюкоза, DP1, % | п.5.2.14 | Не более 25,0 |
| 15 | Мальтоза, DP2, % | 35 и более |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | |
| 16 | **Токсические элементы ТР ТС 021/2011** | | | |
| **Наименование показатея** | | Методы испытаний | Значение  показателей качества по НД |
| Свинец, , не более | мг/кг, | ГОСТ 26932 и ГОСТ 30178 | 0,5 |
| Мышьяк, , не более | ГОСТ 26930 | 0,5 |
| Кадмий, , не более | ГОСТ 26933 и ГОСТ 30178 | 0,1 |
| Ртуть, , не более | ГОСТ 26927 | 0,02 |
| 17 | **Микробиологические показатели ТР ТС 021/2011** | | | |
| **Наименование показателя** | | Методы испытаний | Значение  показателей качества по НД |
| КМАФАнМ, КОЕ/г,не более | мг/кг, | ГОСТ 10444.15 | 1х104КОЕ |
| БГКП (колиформы),не допускается в массе продукта,(г) | ГОСТ 31747 | 1,0 г |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | ГОСТ 10444.12 | 50 |
| Плесени, КОЕ/г, не более | ГОСТ 10444.12 | 100 |
| Сальмонелла, отсутствие в г |  | ГОСТ 31659 | 25 |
| 18 | **Пестициды ТР ТС 021/2011** | | | |
| **Наименование показателя** | | Методы испытаний | Значение  показателей качества по НД |
| ГХЦГ (α, β, γ - изомеры),не более | мг/кг, | ГОСТ 30710 | 0,5 |
| ДДТ и его метаболиты, не более | ГОСТ 30710 | 0,05 |
| 19 | **Материалы, являющиеся производными ГМО** | | | |
| Промотор 35S |  | ГОСТ Р53214-2008  ГОСТ Р 52173-2003 | Отсутствие |
| Терминатор NOS |  | Отсутствие |
| Энхансер 35S |  | Отсутствие |
| 20 | **Информация об аллергенах** | | | |
| Аллергены и соответствующая продукция  Директива ЕС по аллергенам 2005/26/ ЕС | | Аллергены, которые используются в качестве ингредиента, носителя, растворителя, переходящей примеси или технологической пищевой добавки | Возможность наличия остатков аллергенов в результате загрязнения. Если да, пожалуйста, предоставьте информацию о пути воздействия загрязнения и оценке риска попадания определенного количества в продукцию. |
| Зерновые, содержащие глютен и продукты из них | | Нет | Нет |
| Ракообразные и продукты из них | | Нет | Нет |
| Яйца и продукция из них | | Нет | Нет |
| Рыба и продукция из нее | | Нет | Нет |
| Арахис и продукци я из него | | Нет | Нет |
| Соя и продукция из нее | | Нет | Нет |
| Молоко и продукция из него | | Нет | Нет |
| Орехи и продукция из них | | Нет | Нет |
| Сельдерей и продукция из него | | Нет | Нет |
| Горчица и продукция из нее | | Нет | Нет |
| Семя кунжута и продукты из него | | Нет | Нет |
| Люпин | | Нет | Нет |
| Молюски | | Нет | Нет |
| Диоксид серы и сульфиды | | Да,  не более 40 мг/кг | Замачивание кукурузы с применением пиросульфита натрия |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **УПАКОВКА, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ** | | |
|  | **Параметр** | **Требование** |
| 21 | Упаковка по ГОСТ 33917-2016 п.4.3 | Упаковку проводят в соответствии с требованиями, установленными ТР ТС 005/2011.  Упаковочные материалы, используемые для упаковки патоки, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011и документов в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность ее качества и безопасность при перевозках, хранении и реализации.  Виды упаковки:  -вагоны-цистерны для патоки;  - автоцистерны для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218  -автоцистерны термические  -барабаны картонно-наливные по ГОСТ 17065  - бочки стальные по ГОСТ 13950  Цистерны должны быть снабжены в нижней части змеевиком или паровой рубашкой для подогрева патоки и устройства слива |
| 22 | Маркировка по ГОСТ 33917-2016 п.4.4 | Согласно ТР ТС 022/2011 п. 4.2  Идентификация партии : XX YY Z,  где, XX – дата розлива / налива  YY – месяц розлива / налива  Z – смена розлива / налива |
| 23 | Условия хранения и транспортировки по ГОСТ 33917-2016 п 7 | Транспортирование в соответствии со статьей 17 ТР ТС 021/2011Перевозка по правилам перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта при температуре не выше 650  С. |
| Патоку, залитую в бочки и фляги хранят в закрытом складском помещении или под навесом, предотвращающим от воздействия солнечных лучей. |
| 24 | Срок хранения патоки | Один год со дня изготовления при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения.  При хранении патоки с массовой долей редуцирующих веществ более 65% возможно выпадение кристаллов |
| 25 | Рекомендуемые условия хранения патоки в стационарных емкостях | Материалы для изготовления емкостей : нержавеющая сталь, углеродистая сталь, углеродистая сталь с полимерным или эмалевым покрытием, полимерные материалы , разрешенные для контакта с пищевыми продуктами уполномоченными органами в установленном порядке |
| Температура хранения патоки не более 30 0С |
| 26 | Документы подтверждающие качество и безопасность | Сертификат ISO 9001:2008 № RU228073Q-U от 04.10.2011 г  Декларация о соответствии ЕАЭС№ RU Д-RU.АЕ58.В.05306 с 22.12.2017 по 21.12.2017  Сертификат соответствия «Сделано на Дону» №РОСС СНДО.П.Н.00138 с 24.12.2016 по 23.12.2019  Продукцию должны сопровождать следующие документы:  КАЖДАЯ ПАРТИЯ: - документ, подтверждающий качество и безопасность партии продукции (наименование продукции, - наименование изготовителя, номер партии, дата изготовления, количество , показатели органолептические, физико-химические, микробиологические и показатели безопасности (в соответствии с настоящей спецификацией);  - декларация о соответствии (копия)  1 раз в 6 месяцев : - протоколом об отсутствии в данном продукте ГМO, - протоколом по показателям безопасности, микробиологическим показателям указанным в спецификации. |
| 27 | Дополнительные сведения | Продукция растительного происхождения, выработана из зерна кукурузы не содержащей ГМО. При производстве предприняты все шаги во избежание присутствия ГМО материала в продукции |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Составлено** | **Проверено** | **Согласовано** | **Покупатель** |
| Должность, Ф.И.О. | Зав.ИЛ  Гегешко Е.В. | Гл. технолог  Ушкова А.П. |  |  |
| Подпись |  |  |  |  |
| Дата |  |  |  |  |