

УТВЕРЖДАЮ

Директор по качеству

ООО «АМИЛКО»

Т.А. Шовкопляс

« 23 » *сентября* 2022 г

1 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ		КРАХМАЛ МОДИЦИРОВАННЫЙ ХОЛОДНОГО НАБУХАНИЯ ТУ 9187-010-96457359-2014	
Пищевая ценность в 100г продукта:			
Углеводы, %, не менее		89	
Энергетическая ценность (калорийность) кДж/ккал, не менее		1513/356	
2 НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ			
Компоненты/ Показатели	Норма	Источники информации	
Крахмал кукурузный, т/т	1,05	ТИ - 19-13	
Вода, кг/т	20-30	СанПиН 2.1.3684-21	
3 ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА			
Источник информации: ТУ 9187-010-96457359-2014			
Компоненты/ Показатели	Норма	Метод проведения анализа	
3.1 Органолептические показатели			
Внешний вид	Однородный порошок	Визуально	
Цвет	Белый, допускается желтоватый оттенок	Визуально	
Запах	Свойственный крахмалу, без постороннего запаха	Органолептический	
Вкус	Свойственный крахмалу, без постороннего привкуса	Органолептический	
3.2 Физико-химические показатели			
Массовая доля влаги, % не более	12	ГОСТ 7698, ТУ 9187-010-96457359-2014 п. 8.2	
Крупность помола - проход через сито из проволочной тканой сетки №1, % не менее	95	ТУ 9187-010-96457359-2014 п. 8.4	
4 ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ			
Источник информации: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»			
Компоненты/ Показатели	Норма	Метод проведения анализа	
4.1 Микробиологические показатели			
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, (г)	25	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	ГОСТ 10444.15-94	
Бактерии группы кишечных палочек (калиформы) не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006)	
Дрожжи, КОЕ/г, не более	250	ГОСТ 10444.12	
Плесени, КОЕ/г, не более	250	ГОСТ 10444.12	
4.2 Токсические элементы			
Свинец, мг/кг не более	0,5	ГОСТ 26932, ГОСТ 30178	
Мышьяк, мг/кг не более	0,5	ГОСТ 26930, ГОСТ 30178	
Кадмий, мг/кг не более	0,1	ГОСТ 26933, ГОСТ 30178	
Ртуть, мг/кг не более	0,02	ГОСТ 26927, ГОСТ 30178	
4.3 Пестициды			
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры), мг/кг не более	0,5	МУ 2142-80	
ДДТ и его метаболиты, мг/кг не более	0,05	МУ 2142-80	

Дополнительные требования к качеству крахмала могут быть определены договором.

5 МАТЕРИАЛЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ПРОИЗВОДНЫМИ ГМО

Компоненты/ Показатели	Норма	Методы испытаний
Промотор 35S	Отсутствие	ГОСТ Р53214-2008 ГОСТ Р 52173-2003
Терминатор NOS	Отсутствие	
Энхансер 35S	Отсутствие	
Промотор FMV	Отсутствие	

6 МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ

Компоненты/ Показатели	Норма	Источники информации
Маркировка продукции	<p>Маркируют каждую единицу потребительской и/или транспортной упаковки. Маркировка наносится на этикетку или непосредственно на мешок.</p> <p>Маркировка содержит следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование продукции; - нормативный документ, в соответствии с которым выполнена продукция; - номер партии; <p>Идентификация партии: XX YY Z, где, XX – дата фасовки YY – месяц фасовки Z – смена</p> <ul style="list-style-type: none"> - дата изготовления и упаковывания; - количество продукции; - показатели пищевой ценности; - срок годности; - условия хранения; - наименование и место нахождения изготовителя; - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза. 	<p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p> <p>ТУ 9187-010-96457359-2014</p>

7 УПАКОВКА

Компоненты/ Показатели	Норма	Источники информации
Потребительская упаковка	<p>Крахмал модифицированный холодного набухания расфасовывается в следующую упаковку:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мешок бумажный многослойный с внутренним полиэтиленовым вкладышем и внутренним клапаном; - Мешок полипропиленовый с ламинированным внутренним слоем. 	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
Транспортная упаковка	<ul style="list-style-type: none"> - мягкий контейнер, - стреч пленка 	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

8 СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Источник информации:
ТУ 9187-010-96457359-2014

Срок годности – 18 месяцев со дня изготовления.

Крахмал модифицированный холодного набухания должен храниться в сухих, хорошо проветриваемых складах, не зараженными мучными вредителями, при относительной влажности воздуха складского помещения не более 75%.

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с непившей продукцией.

При хранении крахмала модифицированного более 10 суток стеллажи покрывают брезентом или другими средствами для укрытия из полимерных материалов такого размера, чтобы краями можно было закрыть по бокам первый ряд мешков.



<p>9 УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ Источник информации: ТУ 9187-010-96457359-2014</p>	<p>Крахмал модифицированный холодного набухания транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. При перевозке, погрузке и выгрузке необходимо предохранять мешки с крахмалом модифицированным холодного набухания от атмосферных осадков.</p>
<p>10 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ</p>	<p>Крахмал модифицированный холодного набухания применяется в пищевых и технических целях. Согласно ТР ТС 029-2012 крахмал модифицированный холодного набухания относится к пищевым добавкам в качестве загустителя и стабилизатора и имеет индекс Е 1400</p>
<p>11 СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА</p>	<p>Крахмал модифицированный холодного набухания получают посредством выполнения следующих технологических операций: - транспортировка крахмала кукурузного в отделение экструзии, - увлажнение крахмала кукурузного, - экструдирование крахмала кукурузного, - охлаждение полуфабриката - экструдата, - дробление экструдата, - транспортировка крахмала модифицированного в отделение фасовки, - упаковка крахмала.</p>
<p>12 ПОТЕНЦИАЛЬНО ВОЗМОЖНЫЕ И ИЗВЕСТНЫЕ СЛУЧАИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКЦИИ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ</p>	<p>Случаев использования не по назначению не зарегистрировано.</p>
<p>13 ОГРАНИЧЕНИЯ В ПРИМЕНЕНИИ ПРОДУКТА</p>	<p>Наличие аллергии на крахмал модифицированный холодного набухания, произведенный из крахмала кукурузного. Не употреблять непосредственно в пищу.</p>
<p>14 ПОДГОТОВКА ДО ПРИМЕНЕНИЯ</p>	<p>Согласно технологии и рецептуры Покупателя.</p>
<p>15 СПОСОБ РАСПРОСТРАНЕНИЯ</p>	<p>Оптовая торговля: конечные потребители и сервисные компании.</p>
<p>16 ДОКУМЕНТЫ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ КАЧЕСТВО</p>	<p>Сертификат ISO 9001:2015 Каждая партия продукции должна сопровождаться следующими: - удостоверением качества и безопасности; - декларацией о соответствии ЕАС (копия). 1 раз в 6 месяцев : - протоколом об отсутствии в данном продукте ГМО; - протоколом по показателям безопасности, указанным в спецификации.</p>
<p>17 ПРОИСХОЖДЕНИЕ</p>	<p>Продукция растительного происхождения, выработана из зерна кукурузы не содержащей ГМО. При производстве предприняты все шаги во избежание присутствия ГМО материала в продукции.</p>
<p>18 ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ</p>	<p>Россия, Ростовская область, г. Миллерово ул., Промышленная, 22.</p>
<p>19 КРИТЕРИИ ПРИЕМКИ</p>	<p>На основании требований ТУ 9187-010-96457359-2014 и согласованных требований Покупателя.</p>

	Составлено	Согласовано	Согласовано
Должность, фамилия и инициалы	Технолог цеха сухого крахмала Гопяк Е.Н.	Начальник цеха сухого крахмала Морозова М.Н.	Руководитель производства Алеханов А.А.
Подпись			
Дата	23.05.2022	23.05.2022	23.05.2022

