

ООО « Торговый дом Посольство вкусной еды »	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	Утвержден: Грибанов М.Г.
		Разработан: Туркова А.Ю.
№ 35	Версия: 2	Дата введения: 12.05.2011
		Дата пересмотра:

№ п/п	Наименование продукта	<i>Какао-порошок</i>
1	Обозначение нормативно – технического документа, в соответствии с которым изготовлен продукт	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»* ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» *Возможно использование какао-порошка, изготовленного по другой технической документации, при обязательном соответствии ТР ТС 021/2011
2	Состав	Какао порошок
3	Пищевая ценность	Белки – 23,0 г Жиры – 11,0 г Углеводы – 10,0 г
4	Энергетическая ценность	970 кДж/230 ккал
5	Аллергены	Не содержит
6	Срок хранения и условия хранения	Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при рекомендуемых температуре (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 65%. Не допускается хранить продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.
7	Масса нетто	25 кг
8	Срок годности	Устанавливает изготовитель
9	Дата изготовления	Дата изготовления указана на этикетке
10	Информация о декларировании (знаки соответствия), информация о соответствии ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	EAC

Показатели качества

Показатели	Допустимые значения	НД на методы испытаний
Физико – химические показатели		
11	Массовая доля влаги, %, не более	5,0 ГОСТ 5900-2014
12	Массовая доля жира (масла какао), %	10-12 ГОСТ 31902-2012
13	Степень измельчения - остаток после просева, %	Не более 1,5 ГОСТ 5902-80
14	Показатель активной	ГОСТ 5898-87

	кислотности, ед. рН, не более	8,0	
Органолептические показатели			
15	Внешний вид	Порошок от светло-коричневого (для натурального какао-порошка) до чёрного (для алкализированного какао-порошка) цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок.	ГОСТ 5897-90
16	Вкус и аромат	Свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов.	ГОСТ 5897-90
Показатели безопасности по ТР ТС 021/2011			
Микробиологические показатели			
17	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \cdot 10^4$	ГОСТ 10444.15-94
18	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	ГОСТ 10444.12-2013
19	Плесени, КОЕ/г, не более	100	ГОСТ 10444.12-2013
20	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, г	0,01	ГОСТ 31747-2012
21	Патогенные (в том числе сальмонеллы) не допускаются в массе продукта, (г)	25	ГОСТ 31659-2012
Токсичные элементы			
22	Свинец, мг/кг, не более	1,0	ГОСТ 26932-86 ГОСТ 30178-96 ГОСТ 30538-97
23	Мышьяк, мг/кг, не более	1,0	ГОСТ 26930-86 ГОСТ 30538-97 ГОСТ 31628-2012
24	Кадмий, мг/кг, не более	0,5	ГОСТ 26933-86 ГОСТ 30178-96 ГОСТ 30538-97
25	Ртуть, мг/кг, не более	0,1	ГОСТ 26927-86
Пестициды			
26	Гексахлорциклогексан, мг/кг, не более	0,5	МУ 2142-80 МУ 4380-87
27	ДЦТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,15	МУ 2142-80 МУ 4380-87
Микотоксины			
28	Афлотоксин В ₁ , мг/кг, не более	0,005	ГОСТ 30711-2001
29	ГМО	Не содержит	
30	Упаковка ТР ТС 005/2011	Многослойные бумажные мешки с полиэтиленовыми мешками-вкладышами. Тара должна быть чистой, сухой, герметичной, не зараженной вредителями.	

31	Маркировка ТР ТС 022/2011	Маркировка какао-порошка должна содержать следующие сведения: - наименование продукта; - наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя; - дату изготовления; - массу нетто; - условия хранения; - срок годности; - единый знак обращения продукции на рынке государств-членов таможенного союза.
32	Сопроводительная документация	Декларация о соответствии, сертификат анализов
33	Способ доставки ТР ТС 021/2011	Крытые транспортные средства с чистой, сухой, не зараженной вредителями внутренней поверхностью грузового отделения. Не допускается транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.
Верификация осуществляется по пунктам:		<ul style="list-style-type: none"> - п.7 – контроль допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества по ГОСТ 8.579 – 2019; - п. 8-10 (визуальный контроль); - п. 15-16 – лабораторный контроль; - п. 11-14, 17-29 – по документам поставщика (удостоверения о качестве; протоколы испытаний); - п. 30-33 (визуальный контроль)
В случае несоответствия принимаемого сырья какому-либо из вышеперечисленных критериев Покупатель (ООО « Торговый Дом «Посольство вкусной еды») имеет право отказать Поставщику в приемке данного сырья		

Поставщик

Покупатель



_____/Грибанов М.Г./