

1 Область применения

Настоящая спецификация распространяется на **муку гречневую** произведенную в соответствии с ТУ 9293-011-65348719-2013 «Мука», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» и предназначенную для промышленной переработки в качестве основного сырья или компонента в разных сферах пищевой промышленности.

Настоящим производитель гарантирует, что все партии сырья, предоставляемого на переработку, строго соответствуют всем требованиям данного документа

2. Описание продукта

Состав: мука гречневая 100%

Гречневая мука производится путем размельчения, помола и просеивания из гречневой крупы отвечающего требованиям ГОСТ Р 55290 и ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

3. Характеристика продукта

Органолептические показатели:

| Показатели | Перечень НД | Значение показателя |
|-------------|--|--|
| Цвет/ запах | ГОСТ 27558-87«Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста» | Светло-бежевый, кремовый, бежевый с сероватым оттенком, свойственный гречневой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |
| Вкус | | свойственный гречневой муке, не кислый, не горький, без посторонних привкусов |
| Внешний вид | | Однородный, сыпучий продукт с мелкими частицами оболочек |

Физико-химические показатели:

| Показатели | Перечень НД | Значение показателя |
|--|---------------------------|---------------------|
| Влажность, %, не более | ГОСТ 15113.4 ГОСТ 9404 | 20,0 |
| Зараженность вредителями, в т.ч. мертвыми вредителями | ГОСТ 27559 | Не допускается |
| Металломагнитная примесь (размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не должен превышать 0,3 мм), % | ГОСТ 20239 | 3·10 ⁻⁴ |
| Крупность помола, %* | ГОСТ 27560 | |
| Проход через сито по ГОСТ 4403-91 из шелковой ткани № 38 или полиамидной ткани № 41/43, не менее | | 60,0 |

* Допускается изменение размера частиц продукта по согласования производителя и клиента.

Показатели безопасности и специальные требования:

| Показатели | Перечень НД | Допустимые |
|------------|-------------|------------|
|------------|-------------|------------|


| | | уровни, мг/кг, не более |
|--|---|------------------------------------|
| Токсичные элементы: | | |
| Свинец | ГОСТ 26932 | 0,5 |
| Мышьяк | ГОСТ 26930 ГОСТ 31628 | 0,2 |
| Кадмий | ГОСТ 26933 | 0,1 |
| Ртуть | ГОСТ 26927 | 0,03 |
| Пестициды: | | |
| Гексахлорциклопексан (α, β, γ -изомеры), мг/кг, не более | «Методы определения пестицидов в пищевых продуктах, кормах и внешней среде», 1,2т | 0,5 |
| ДДТ и его метаболиты мг/кг, не более | | 0,02 |
| Ртутьорганические пестициды | МУ 1218-75, «Методы определения пестицидов в пищевых продуктах, кормах и внешней среде» 1,2т | не допускаются |
| 2,4- Д кислота, ее соли, эфиры | МУ 1541-76 , «Методы определения пестицидов в пищевых продуктах, кормах и внешней среде» 1,2т | не допускаются |
| Бенз(а)пирен | ГОСТ Р 51650 | 0,001 |
| Радионуклиды: | | |
| Цезий-137, Бк/ кг, не более | МУК 2.6.1.1194 | 40 |
| Стронций-90, Бк/ кг, не более | | 25 |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин В ₁ , мг/кг, не более | ГОСТ 30711 МУК 4.1.787 | 0,005 |
| T2 токсин, мг/кг, не более | МУК 4.1.787МУ 3184-84 | 0,1 |

4 Информационные данные по пищевой и энергетической ценности 100г продукта (справочные)

| Наименование показателя | Значение показателя |
|--------------------------------|----------------------------|
| Жиры, г | 1,2 |
| Белки, г | 13,6 |
| Углеводы, г | 71,9 |
| Энергетическая ценность, ккал | 353 |

5 Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

Мука упаковывается, маркируется, транспортируется и хранится в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

| | | |
|--|--|---------------------------------|
|  <p>ЭКОФУД АО «НПО Эко Фуд»</p> | Система менеджмента безопасности пищевой продукции | |
| | Спецификация на продукцию МУКА ГРЕЧНЕВАЯ ТУ 9293-011- 65348719-2013 | КК-ГПМ-004 |
| | | Версия 3 |
| | | Дата утверждения: 15.01.2018 |

Материалы для упаковки пудры требованиям, установленным ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки" и обеспечивают сохранность качества и безопасность продукта при его транспортировании, хранении и реализации.

Упаковка муки осуществляется в многослойные бумажные мешки по ГОСТ 2226 массой 35 кг (при согласовании с потребителем допускается фасовка продукта другой массы до 50 кг). При фасовании продукта допускается дополнительное использование мешков-вкладышей из пищевых материалов по ГОСТ 19360 и ГОСТ 12302 или по другому нормативному или техническому документу, отечественного производства или получаемых по импорту, разрешенных к применению в установленном порядке.

Мешки с продуктом зашиты машинным способом льняными, или хлопчатобумажными, или синтетическими нитками, или другими нитками, обеспечивающими механическую прочность зашивки, выдерживая расстояние от края горловины мешка не менее 40 мм по всей ширине мешка. В случае использования мешков вкладышей перед зашивкой бумажного мешка их горловину заворачивают и скрепляют стяжкой или термоспаивают.

Упаковка продукта, отправляемой в труднодоступные регионы, ведется по ГОСТ 15486.

На каждую упаковку муки наклеен ярлык, на котором нанесены следующие информационные данные:

- наименование продукта
- состав продукта;
- дата выработки (день, месяц и год);
- номер партии;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
- товарный знак изготовителя;
- масса нетто;
- пищевая и энергетическая ценность
- информация о подтверждении соответствия;
- условия хранения;
- срок годности;
- знаки: "Беречь от влаги", "Беречь от солнечных лучей", "Для пищевой продукции" и "ЕАС"

При реализации продукции на территории государств (в) члена (ов) Таможенного союза маркировка должна быть нанесена на государственном (ых) языке (ах) государств (в) члена (ов) Таможенного союза.

Мешки аккуратно укладывают на 4-заходные поддоны размером 800x1200 мм или 1000x1200 мм, без превышения максимальной допустимой массы нетто продукта 1т (одна тонна). Между деревянным поддоном и мешками с продуктом имеется картонная прокладка. Паллет с мукой формируется креп-лентой и обтягивается пленкой из полимерных материалов многослойной растягивающейся.

Транспортировка муки осуществляется в крытых транспортных средствах всех видов, которые являются чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха и обеспечивающими сохранность продукции.

Сроки и условия хранения: чистые, хорошо вентилируемые помещения, не зараженные вредителями хлебных запасов и защищенные от прямых солнечных лучей при температуре от 2°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% - 12 месяцев с даты производства.

6 Информация для лиц, страдающих аллергией или нарушением обмена веществ:

| В соответствии с ТР ТС 022/2011 | Содержится в рецептуре: | Контаминация возможна: |
|--|-------------------------|------------------------|
| Арахис и продукты из него | нет | нет |
| Аспартам и аспартам-ацесульфама соль | нет | нет |
| Горчица и продукты ее переработки | нет | нет |
| S02 и сульфиты, в количестве: | нет | нет |
| Злаки, содержащие глютен, и продукты из них | нет | нет |
| Кунжутное семя и продукты из него | нет | нет |
| Люпин и продукты из него | нет | нет |
| Моллюски и продукты из них | нет | нет |
| Молоко и молочные продукты (в том числе лактоза) | нет | нет |
| Орехи и продукты из них | нет | нет |
| Ракообразные и продукты из них | нет | нет |
| Рыба и рыбные продукты | нет | нет |
| Сельдерей и продукты из него | нет | нет |
| Соевые бобы и продукты из них | нет | нет |
| Яйца и яйцапродукты | нет | нет |

7 Информация для диетического питания

| | | | |
|-----------------------------|-----|---------------------------------------|-----|
| Содержит мясо курицы | нет | Подходит для вегетарианцев | да |
| Содержит свинину | нет | Подходит для ово-вегетарианцев | да |
| Содержит говядину | нет | Подходит для лакто-вегетарианцев | да |
| Содержит баранину | нет | Подходит для веганов | да |
| Содержит мясо др. животных: | нет | Содержит этиловый спирт: Источник: | нет |

| | | |
|--|--|---|
| Подготовил: | Согласовал: | Утвердил: |
| Менеджер по качеству: Дмитриев Р.О. | Технолог: Дроздова Т.А. Руководитель службы качества: Батова Н.М. | Генеральный директор АО «НПО Эко Фуд»: Упорникова Е.Л. |



Система менеджмента безопасности пищевой продукции

**Спецификация на продукцию
МУКА ГРЕЧНЕВАЯ ТУ 9293-011-
65348719-2013**

КК-ГПМ-004

Версия 3

Дата утверждения:
15.01.2018