

СПЕЦИФИКАЦИЯ
на выпускаемую продукцию
Белок яичный сухой обессахаренный
(ТУ 10.89.12-011-00636790-2017)

08.04.2020.
Стр: 1 из 3

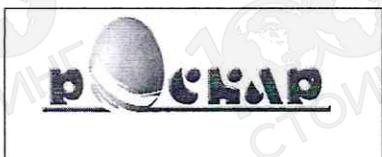
СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта: Белок яичный сухой обессахаренный

Нормативный документ: ТУ 10.89.12-011-00636790-2017

Способ производства: обессахаривание, распылительная сушка, пастеризация.

| Показатели | Значение показателей | Методы испытаний |
|---|---|------------------------------|
| 1. Оганолептические показатели | | |
| -внешний вид и консистенция | однородный продукт без посторонних примесей, порошкообразный или в виде гранул, кромочки легко разрушаются при надавливании пальцем | ГОСТ 31720-2012 |
| -цвет | -от белого до желтоватого | |
| -вкус, запах | -естественный, яичный, без постороннего запаха | |
| 2. Физико-химические показатели (в пересчете на сухое вещество) | | |
| -массовая доля, % не менее: - сухого вещества | 91,0 | ГОСТ 31469-2012 |
| - жира | - | |
| - белковых веществ | 80,0 | |
| -растворимость, % | не менее 90,0 | ГОСТ 31469-2012 |
| - посторонние примеси | не допускаются | ГОСТ 31720-2012 |
| 3. Микробиологические показатели | | |
| -БГКП (coliформы) в 0,1 продукта | не допускается | ГОСТ 32149-2013 |
| -St. aureus в 1,0 г продукта | не допускается | |
| -протей в 1,0 г продукта | не допускается | |
| -патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта | не допускается | |
| 4. Содержание аллергенов и ГМО | | |
| Аллергены, ГМО | Прямое наличие в продукте | Косвенное наличие в продукте |
| Зерна, содержащие клейковину, глютен (пшеница, рожь, ячмень, овёс) и продукты их переработки | - | - |
| Арахис и продукты его переработки | - | - |
| Ракообразные и продукты их переработки | - | - |
| Рыба и продукты её переработки (кроме рыбного желатина) | - | - |
| Яйца и продукты их переработки | + | + |
| Орехи и продукты их переработки | - | - |
| Молоко и продукты его переработки (включая лактозу) | - | - |
| Соя и продукты её переработки | - | - |
| Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчёте на диоксид серы | - | - |



СПЕЦИФИКАЦИЯ
на выпускаемую продукцию
Белок яичный сухой обессахаренный
(ТУ 10.89.12-011-00636790-2017)

08.04.2020.
 Стр: 2 из 3

| | | |
|--|---|---|
| Сельдерей и продукты его переработки | - | - |
| Семена кунжута и продукты их переработки | - | - |
| Горчица и продукты её переработки | - | - |
| Моллюски и продукты их переработки | - | - |
| Люпин и продукты его переработки | - | - |
| Аспартам и аспартам-ацесульфама соль | - | - |
| ГМО | - | - |

5. Показатели безопасности в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», прил. 3

| Наименование показателей | Допустимые уровни, мг/кг, не более |
|--|------------------------------------|
| Токсичные элементы: свинец | 3,0 |
| мышьяк | 0,6 |
| кадмий | 0,1 |
| ртуть | 0,1 |
| Антибиотики: левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается (<0,01) |
| тетрациклическая группа | не допускается (<0,01) |
| бациллазин | не допускается (<0,02) |
| гризин | не допускается (<0,5) |
| Пестициды: | |
| гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры) | 0,1 |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| Диоксины (сумма полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофuranов (ПХДФ))* | 0,000003 (в пересчете на жир) |

*диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

Упаковка и маркировка: сухой яичный белок фасуют в полиэтиленовые мешки и укладывают по одному в ящики из гофрированного картона. Масса нетто одной упаковки: 25 кг

На каждую единицу транспортной тары с белком яичным сухим обессахаренным наносится этикетка с указанием:

- наименование и местонахождение (адрес) предприятия-изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта;
- количество (масса нетто);
- состав продукта;
- дата изготовления и номер партии;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящих ТУ;
- пищевая ценность;
- консерванты, пищевые и другие добавки (при их применении);
- единый знак обращения продукции.

Служба качества

 Шчепицина Д.А.