

	СПЕЦИФИКАЦИЯ на выпускаемую продукцию	08.04.2020. Стр: 1 из 3
	Белок яичный сухой обессахаренный (ТУ 10.89.12-011-00636790-2017)	

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, комочки 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:		ГОСТ 31469-2012
- сухого вещества	91,0	
- жира	-	
- белковых веществ	80,0	
-растворимость, %	не менее 90,0	ГОСТ 31469-2012
- посторонние примеси	не допускаются	ГОСТ 31720-2012
3. Микробиологические показатели		
-БГКП (колиформы) 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	08.04.2020. Стр: 2 из 3
	Белок яичный сухой обессахаренный (ТУ 10.89.12-011-00636790-2017)	

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-ацесульфамат 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: левомецитин (хлорамфеникол)	не допускается (<0,01)
тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01)
бацитрацин	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 дибензофуранов (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.


 Шипицина Д.А.
 Служба качества