

Требования к качеству продукции:

Семена тыквы неочищенные

1. ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ СВОЙСТВАМ		
Внешний вид	Семена целые, здоровые, чистые	
Вкус	Свойственный семенам тыквы, без посторонних привкусов	
Запах	Свойственный семенам тыквы, без затхлого, плесневелого и постороннего запаха	
Цвет	Желтовато - белый. Ядра – зеленовато - серый	
2. ПО ФИЗИКО - ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ		
Показатели	Норма	Метод контроля
Калибр (размер/ ширина семечки), мм.	13(+)	Среднее значение ширины семечки, путем измерения линейкой ширины 10 семечек, отобранных по ГОСТ 10852. Измерение проводить не менее, чем в 3-х повторностях.
Калибр (размер/ длина семечки), мм.	20(+)	Среднее значение длины семечки, путем измерения линейкой ширины 10 семечек, отобранных по ГОСТ 10852. Измерение проводить не менее чем в 3-х повторностях.
Насыпная плотность, кг/литр	0,35 до 0,38	В мерную цилиндрическую ёмкость насыпать семена тыквы до отметки в 1 л, выровнять верхний слой. Далее путем взвешивания на весах определить массу нетто семян.
Массовая доля влаги, % не более	8,0%	Методика выполнения измерений (МВИ) влажности с применением анализатора влажности «Элвиз - 2»

Сорная примесь,%, не более, в том числе:	2,0	ГОСТ 10854 ГОСТ ISO 658
Минеральная примесь – комочки земли, галька, шлак,%, не более	0,5	
Органическая примесь – лузга,%, не более	1,5	
Масличная примесь, % не более, в том числе:	3,5	
Полностью или частично обрушенные,%, не более	1,0	
Поврежденные – с измененным цветом ядра,%, не более	2,5	
Пятна на поверхности лузги,%, не более	0,5	ГОСТ 10854 ГОСТ ISO 658
Испорченные семена (горький вкус), % не более	0,5	
Заплесневевшие семена	Не допускается	
Кислотное число, мг КОН/г, не более	1,0	ГОСТ 31933
Зараженность вредителями. Наличие живых и мертвых вредителей (насекомых и их личинок) и следов их жизнедеятельности.	Не допускается	ГОСТ 10853
Металломагнитная примесь	Не допускается	ГОСТ 10854

4. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «**О безопасности пищевой продукции**» (Приложение 1; Приложение 3 п. 7)

Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более:

Свинец	1,0
Мышьяк	0,3
Ртуть	0,05

Микотоксины мг/кг, не более

Афлатоксин В 1	0,005
----------------	-------

Микробиологические показатели

Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта (г) в которой не допускается	25
---	----

5. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ

В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «**О безопасности пищевой продукции**» ст. 17

Транспортируют всеми видами автотранспорта в закрытых, чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями хранения, указанными изготовителем продукции и правилами перевозки, действующими на транспорте данного вида, утвержденными в установленном порядке.

6. МАРКИРОВКА

В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «**О безопасности упаковки**»

Маркировка в соответствии с регламентом каждой упаковочной единицы на русском языке должна содержать:

- наименование продукции
- состав
- количество продукции
- дату изготовления
- срок годности
- условия хранения
- наименование предприятия изготовителя, его адрес и товарный знак
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт
- показатели пищевой ценности
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО

7. ПРАВИЛА ПРИЁМКИ И СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

При каждой поставке проверяется номер партии, проводится органолептическая и физико-химическая оценка сырья (внешний вид, вкус, запах, наличие сорной и масличной примеси и др.).

Проверяется состояние транспорта. Каждая партия должна сопровождаться документами:

- декларация о соответствии ЕАЭС;
- ТТН (товарно-транспортная накладная);
- протоколы испытаний на показатели безопасности в соответствии с ТР ТС 021
- акт карантинного фитосанитарного контроля (если входят в карантинную зону или импортная продукция)

8. СРОК И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в закрытых, хорошо вентилируемых, чистых, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями помещениях с соблюдением санитарных правил, при температуре окружающей среды (не выше 20 С) и при относительной влажности воздуха не более 75%. Остаточный срок годности товара не менее 80% от общего срока годности. Продукт годен в течение не менее 12 месяцев.

Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.

9. ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Растаривание, помещение в расходную ёмкость.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

1) Спецификация на русском языке с информацией: описание сырья, описание упаковки, состав, физико-химические и органолептические показатели, показатели безопасности, пищевая и энергетическая ценность, срок годности, условия хранения, сведения о наличии пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО.

2) ГМО статус (предоставление протокола).

3) Информация о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения в целях защиты сырья от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений (п. 2 ст. 13 гл. ТР ТС 021/2011).

4) Один раз в год предоставляются протоколы испытаний по показателям безопасности, если иное не предусмотрено Договором поставки и по запросу.

5) Декларация изготовителя о содержании аллергенных компонентов.

6) Любые отклонения от спецификации должны быть согласованы между Покупателем и Поставщиком

Все документы предоставляются не менее одного раза в год и по запросу. Документы предоставляются на русском языке/ в переводе на русский язык.

11. ФОТО КАЛИБРА / РАЗМЕР

Калибр (ширина семечки), мм. Норма 13+



Калибр (длина семечки), мм. Норма 20+



12. УТОЧНЯЮЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ К ПУНКТУ 2.

Сорная примесь, % не более 2%, в том числе:

- минеральная примесь – комочки земли, галька, шлак, не более 0,5%,
- органическая примесь – лузга, не более 1,5%



Масличная примесь, не более 3,5%, в том числе: частично обрушенные, не более 1,0%, поврежденные – с измененным цветом ядра, не более 2,5%



Испорченные семена (горький вкус), не более 0,5%



Пятна на поверхности луски, не более 0,5%



Зараженность вредителями. Наличие живых и мертвых вредителей (насекомых и их личинок) и следов их жизнедеятельности!

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!



	Должность	Ф.И.О.	Дата	Подпись
«Разработано»	Гл. Технолог	Дашкевич Л.Н..		
«Утверждаю»	Генеральный директор	Гончаров С.А.		