

ООО «Арчеда-продукт»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		
Хлопья овсяные «Экстра» из резаной крупы, не требующие варки ТУ 9294-006-49925086-04			
№ 20-01-09	Версия: 02	Стр. 1 из 2	Дата введения: 25.11.2024 г



УТВЕРЖДАЮ:
 Генеральный директор
 ООО «Арчеда-продукт»
 Овчинцева С.А.
 «25» ноября 2024 г.

№ п/п	Требования	Характеристика
1	Наименование продукта	Хлопья овсяные «Экстра» из резаной крупы, не требующие варки
2	НД	ТУ 9294-006-49925086-04
3	Основные характеристики готового продукта: органолептические	Внешний вид: лепестки разной формы, размера и степени плющения Цвет: Белый с оттенками от кремового до желтого Вкус: Свойственный овсяной крупе, не кислый, не горький, без посторонних привкусов. Запах: Свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов
	Посторонние включения, хруст	Не допускаются
	Физико-химические	Влажность, не более – 12,0 % Сорная примесь, %, не более – 0,30 % в том числе: а) минеральная примесь, %, не более – 0,03 % б) цветковые пленки (свободные и полученные в результате отделения от необрушенных, целых и плющенных крупинки), %, не более – 0,05 % в) вредная примесь и куколка, %, не более – 0,05 % в том числе горчак ползучего, софоры лисохвостой и вязеля разноцветного – 0,02% Массовая доля мучки, %, не более – 10,0 % Несплющенные крупинки, %, не более – 3 % Металломагнитная примесь на 1кг, мг, не более - 3 мг/кг Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается. Продолжительность выдерживания до полного восстановления при заливании кипящей водой, мин, не более 5 минут.
Показатели безопасности	Токсичные элементы, мг/кг	
	Свинец	не более 0,5 мг/кг
	Мышьяк	не более 0,2 мг/кг
	Кадмий	не более 0,1 мг/кг
	Ртуть	не более 0,03 мг/кг
	Микотоксины, мг/кг	
	Афлотоксин В1	не более 0,005 мг/кг
	Т-2 токсин	не более 0,1 мг/кг
	Охратоксин А	не более 0,005 мг/кг
	Пестициды, мг/кг	
	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	не более 0,5 мг/кг
	ДДТ и его метаболиты	не более 0,02 мг/кг
	2,4-Д кислота и ее соли, эфиры	не допускается
	Ртутьорганические пестициды	не допускается
Радионуклиды, Бк/кг		
Цезий-137	60 Бк/кг	
4	Микробиологические показатели	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП (колиформы) в 0,1г Патогенные, в т.ч сальмонеллы в 25г В.сereus в 100 г Плесени, КОЕ/г, не более 5*10 ³ не допускается не допускается 50
5	Состав продукта	Хлопья овсяные
6	ГМО	Не содержит генетически модифицированных организмов
7	Способ обработки	Овсяные хлопья – производятся из овсяной крупы путем специальной обработки. Процесс изготовления хлопьев овсяных включает себя: очистку зерна, получение крупы, гидротермическую обработку крупы, получение хлопьев овсяных в результате пропускания крупы через плющильный станок, охлаждение и сушка до заданной влажности.

ООО «Арчеда-продукт»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции		
Хлопья овсяные «Экстра» из резаной крупы, не требующие варки ТУ 9294-006-49925086-04			
№ 20-01-09	Версия: 02	Стр. 2 из 2	Дата введения: 25.11.2024 г

8	Маркировка продукции	Соответствует ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» и должна содержать следующую информацию: Наименование продукции; Наименование и адрес изготовителя; Количество продукта (масса нетто); Дата изготовления, партия; Условия хранения и срок годности; Единый знак обращения на рынке; Код переработки - состав упаковки (петля Мёбиуса); Рекомендации по использованию; Показатели пищевой ценности; Состав; Предупреждающие надписи.
9	Транспортная упаковка	Все упаковочные материалы должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011. Хлопья овсяные «Экстра» из резаной крупы, не требующие варки поставляются покупателю (заказчику) в: Мешках полипропиленовых масса нетто: 25 кг, на поддоне: 29 шт. (масса нетто: 725 кг) сформированных в транспортные паллеты, дополнительно упакованные в несколько слоев (не менее 3-х) стретч-пленкой;
10	Потребительская упаковка	Мешок из полипропилена по 25 кг
11	Условия хранения	Хранить продукцию в сухих, чистых, хорошо проветриваемых, не зараженных вредителями хлебных запасов складах при относительной влажности воздуха не более 70%
12	Срок годности	12 месяцев
13	Условия транспортирования	Продукция транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Продукцию транспортируют всеми видами транспорта, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта. Транспортные средства должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными вредителями хлебных запасов. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от атмосферных осадков. Не допускается транспортирование продукта совместно с химикатами, резко пахнущими продуктами и материалами.
14	Аллергены	Продукт содержит глютен.
15	Предполагаемое использование (чувствительные группы населения)	Для приготовления каш, в качестве составной части кулинарных блюд и изделий.
16	Сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество продукта	Декларация о соответствии; Удостоверение о качестве.
17	Рекомендации потребителю по приготовлению	Термическая обработка до готовности.
18	Известные случаи использования продукта не по назначению	В качестве корма для животных, для изготовления художественных поделок, и др.
19	Потенциально возможные случаи использования продукта не по назначению	Не известны.
20	Гарантии изготовителя	Предприятие-изготовитель гарантирует качество продукции при соблюдении условий хранения.
21	Метод распределения	Оптовая продажа с целью дальнейшей реализации на территории стран Таможенного союза (Россия, Армения, Казахстан и др.).
22	Требования к подтверждению соответствия	Декларация о соответствии № ЕАЭС RU Д-RU.PA10.B.18155/23 от 01.12.2023

Разработал:
начальник отдела контроля за качеством
и безопасностью продукции

 Сулагаев Д.А.