

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ

XXXXXXX

ОКПД2 10.72.12.130

ОКС 67.060

УТВЕРЖДАЮ

XXXXXXX

_____ Ф.ИО.

«_____» _____ 2020 г.

ВАФЕЛЬНЫЕ КОРЖИ ДЛЯ ТОРТА.

ВАФЛИ ЛИСТОВЫЕ КРУГЛЫЕ И КВАДРАТНЫЕ

Технические условия

ТУ 10.72.12-001-ОКПО-2020

Дата введения в действие:

«_____» _____ 2020 г.

РАЗРАБОТАНО:

XXXXXXX

2020 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящие технические условия распространяются на вафельные коржи для торта, вафли листовые круглые и квадратные (далее по тексту – изделия, продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция реализуется через розничную торговую сеть.

Ассортимент выпускаемой продукции:

- вафельные коржи для торта;
- вафли листовые круглые;
- вафли листовые квадратные.

Пример записи продукции при заказе и (или) в других документах:

«Вафельные коржи для торта. ТУ 10.72.12-001-ОКПО-2020».

2 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Продукция должна соответствовать требованиям настоящих технических условий, Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, и изготавливаться по действующей технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением действующих санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2 По органолептическим показателям продукция должна соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов
Поверхность	Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин
Форма	Разнообразная. Края вафель с ровным обрезом. Допускается до 10% в партии ломанных вафель
Цвет	Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице
Масса нетто, г	70±5 110±5

2.3 По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Щелочность, в градусах, не более	1,0
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, %, не более	0,1

2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в продукции не должно превышать допустимые уровни, установленные Техническим регламентом таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, указанные в таблице 3.

Таблица 3

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Токсичные элементы:	
свинец	0,5
мышьяк	0,3
кадмий	0,1
ртуть	0,02
Пестициды:	
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2
ДДТ и его метаболиты	0,02
Микотоксины:	
афлатоксин В ₁	0,005
дезоксиниваленол	0,7

2.4 По микробиологическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, установленным Техническим регламентом таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Показатели		Допустимые уровни
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5×10^3
Плесени, КОЕ/г, не более		100
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50
Масса продукта (в г) в которой не допускается:	БГКП (колиформы)	0,1
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25

2.5 Требования к сырью.

2.5.1 Сырье, используемое для изготовления продукции должно соответствовать нормативной документации, санитарным нормам и правилам и иметь документ о подтверждении соответствия и удостоверение качества, не содержать генетически модифицированных источников.

2.5.2 Для изготовления продукции используется следующее сырье:

- мука пшеничная в/с по ГОСТ 26574;
- масло растительное по ГОСТ 1129;
- вода по ГОСТ Р 51232, СанПиН 2.1.4.1074;
- разрыхлитель (гидрокарбонат натрия) по ГОСТ 32802;

– соль по ГОСТ Р 51574.

2.5.3 Все сырье, используемое для производства продукции, должно соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012, Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011.

2.5.4 Допускается применение аналогичного сырья отечественного или импортного производства, обеспечивающего производство продукции в соответствии с требованиями настоящих технических условий.

2.5.5 Сырье, применяемое для приготовления продукции, должно соответствовать требованиям действующих санитарных правил и норм, нормативной и технической документации.

3 МАРКИРОВКА

3.1 Маркировка должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

3.2 Маркировка продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей. Надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

3.3 Маркировка должна быть выполнена на русском языке и на государственном(-ых) языке(-ах) государства-члена Таможенного союза.

3.4 Маркировка потребительской тары должна содержать следующие сведения:

- наименование продукции;
- состав продукции (компоненты, входящие в состав продукции указываются в порядке убывания их массовой доли. Непосредственно перед указанием данных компонентов должна размещаться надпись «Состав». При наличии в пищевой продукции составного компонента - указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли, если массовая доля составного компонента составляет 2 и менее процента, допускается не указывать входящие в него компоненты, за исключением пищевых добавок, ароматизаторов, биологически активных веществ и лекарственных растений, компонентов, полученных с применением ГМО);
- массу нетто;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- рекомендации по приготовлению (при необходимости);
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
- показатели пищевой и энергетической ценности на 100 г продукции (Приложение А);
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (в случае их наличия в количестве более чем 0,9 процента);
- обозначение настоящих технических условий;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

3.5 В маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе придуманное название продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

3.6 При наличии в продукте ароматизатора маркировка состава должна содержать слово

«ароматизатор(ы)». Придуманное название пищевой продукции в отношении ароматизаторов в составе пищевой продукции допускается не указывать.

3.7 При наличии в составе продукции пищевой добавки должно быть указано ее функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E). Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования.

3.8 Компоненты, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.

3.9 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующие сведения:

- наименование продукции;
- количество;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции (номер партии);
- обозначение настоящих технических условий;
- наименование и место нахождения изготовителя.

3.10 Дополнительно в маркировке транспортной тары может быть указано придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

3.11 Изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

3.12 На транспортную тару наносят манипуляционные знаки по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474: «Осторожно, хрупкое!», «Не бросать!», «Боится сырости!».

4 УПАКОВКА

4.1 Упаковочные материалы для продуктов должны удовлетворять требованиям ГН 2.3.3.972 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» и Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 и иметь декларации о соответствии ТР.

4.2 Для упаковки продукции использую полиэтилен по ГОСТ 10354, гофрокороб по ГОСТ 9142.

4.3 Продукция может быть упакована в другие виды тары различной вместимости из упаковочных материалов, соответствующие требованиям ТР ТС 005/2011, разрешенные для упаковывания пищевых продуктов органами Роспотребнадзора РФ.

4.4 Упаковочная единица, а также партия фасованного продукта в упаковке должна соответствовать требованиям ГОСТ 8.579. Отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы не должно превышать пределов допустимых отклонений, приведенных в таблице 5.

Таблица 5

Номинальное количество нетто М, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т	
	% от М	г
Св. 5 до 50 включ.	9	-
» 50 » 100 »	-	4,5
» 100 » 200 »	4,5	-
» 200 » 300 »	-	9
» 300 » 500 »	3	-
» 500 » 1000 »	-	15
» 1000 » 10000 »	1,5	-

Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

4.5 Транспортная упаковка – по ГОСТ 14192.

4.6 Упаковка, контактирующая с пищевой продукцией, должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011. Маркировка должна содержать сведения о материале, из которого изготавливается упаковка (цифровое и (или) буквенное обозначение), а также информацию о возможности ее утилизации (петля Мебиуса).

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904.

5.2 Продукцию принимают партиями. За партию принимают количество изделий, выработанных за одну смену, одинаково упакованных, одной даты изготовления, одной массы нетто, предназначенных к одновременной сдаче - приемки и оформленных одним документом о качестве и безопасности.

5.3 Органолептические показатели, правильность упаковывания и маркирования контролируют в процессе производства.

5.4 Контроль номинальной массы нетто осуществляется периодически, но не реже 1 раза в смену.

5.5 Контроль органолептических и физико-химических показателей, показателей безопасности, осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

5.6 Контроль и определение токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем по согласованию с уполномоченными органами.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний по какому-либо показателю проводят повторные испытания из удвоенной выборки, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор и подготовка проб - по ГОСТ 5904.

6.2 Определение органолептических показателей - по ГОСТ 5897.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- определение массовой доли влаги - по ГОСТ 5900;

- определение щелочности - по ГОСТ 5898;

- определение массовой доли золы - по ГОСТ 5901.

6.4 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

6.5 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по ГОСТ 26927;

- мышьяка - по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.6 Подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26669.

6.7 Проверку микробиологических показателей проводят:

- БГКП - по ГОСТ 31747;

- КМАФАнМ - по ГОСТ 10444.15;

- Бактерии рода *Salmonella* - по ГОСТ 31659;

- Плесени, дрожжи - по ГОСТ 10444.12.

6.8 Определение микотоксинов - по ГОСТ 30711, МУ 4082.

6.9 Определение пестицидов - по МУ 4120.

6.10 Проверка упаковки и маркировки проводится внешним осмотром.

6.11 Допускается использование других методов и методик исследований, утвержденных в установленном порядке.

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Продукцию транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые и резко пахнущие грузы, а также транспортировать изделия совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.3 Продукцию хранят в сухом месте при температуре $(21\pm 5) ^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%.

7.4 Срок годности продукции – 8 месяцев.

Приложение А
(обязательное)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ
100 г ПРОДУКТА

Наименование продукции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
				ккал	кДж
Вафельные коржи для торта. Вафли листовые круглые. Вафли листовые квадратные	12,0	3,3	73,3	378	1580,04

Требования безопасности и охраны окружающей среды

При изготовлении, хранении и транспортировании продукции, должны соблюдаться санитарные нормы и правила производства пищевых продуктов, правила санитарно-бактериологического контроля, а так же нормы и правила, обеспечивающие выполнение мероприятий по предупреждению нанесения вреда окружающей природной среде и здоровью человека.

Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха помещений должны соответствовать требованиям СП 60.13330. Оптимальные и допустимые показатели микроклимата на рабочих местах производственных помещений (нормы температуры, влажности, скорости движения воздуха рабочей зоны) должны отвечать требованиям СанПиН 2.2.4.548.

Уровень шума (звукового двигателя) и вибрация от оборудования на рабочих местах основных производственных помещений не должно быть выше указанных в СН 2.2.4/2.1.8.562, СН 2.2.4./2.1.8.566.

Освещение производственных помещений должно соответствовать требованиям СП 52.13330.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (предельно-допустимые концентрации) должно соответствовать требованиям ГОСТ 12.1.005. Рабочие места для подготовки рецептурных компонентов (сыпучих) должны быть оборудованы механической приточно-вытяжной вентиляцией.

Пожарная безопасность на предприятии обеспечивается в соответствии с ГОСТ 12.1.004.

П Е Р Е Ч Е Н Ь
ССЫЛОЧНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

№ документа	Наименование документа
ГОСТ 8.579-2002	Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 12.1.004-91	Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 1129-2013	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
ГОСТ 5898-87	Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности
ГОСТ 5900-2014	Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ
ГОСТ 5901-2014	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб
ГОСТ 9142-2014	Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.12-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 15846-2002	Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 26574-2017	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 32802-2014	Добавки пищевые. Натрия карбонаты Е500. Общие технические условия
ГОСТ Р 51232-98	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
ГОСТ Р 51474-99	Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами
ГОСТ Р 51574-2018	Соль пищевая. Общие технические условия
МУ 4120-86	Методические указания по определению хлороорганических пестицидов (гамма изомера ГХЦГ, альфа изомера ГХЦГ, гептахлора, альдрина, кельтана, ДДЭ, ДДД, ДДТ) при совместном присутствии в воде хроматографическими методами
МУ 4082-86	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
СанПиН 2.1.4.1074-01	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
СанПиН 2.2.4.548-96	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений
СН 2.2.4/2.1.8.562-96	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки

СН 2.2.4/2.1.8.566	Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий
СП 60.13330.2016	Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.
СП 52.13330.2016	Естественное и искусственное освещение
ТР ТС 005/2011	Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки»
ТР ТС 021/2011	Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
ТР ТС 022/2011	Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
ТР ТС 024/2011	Технический регламент таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
ТР ТС 029/2012	Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Из- мене- ние	Номера страниц/ листов				Всего листов в доку- менте	Номер доку- мента	Входящий номер со- проводи- тельного до- кумента	Подпись	Дата
	Из- ме- нен- ных	Заме- нен- ных	Но- вых	Ан- нули- ро- ван- ных					