

	Спецификация «Сыр и сырный продукт полутвердый»»	Изменение: 0 Дата: 07.09.2022
	СП-04-28-22	Стр. 1 из 2
Разработал:	Инспектор по стандартизации и РД Новикова М.А. <i>Novikova</i>	Утвердил: Главный технолог Шабанова Е.В. <i>Shabanova</i>
Согласовал:	Технолог кулинарного цеха <i>Технолог</i>	
Согласовал:	Руководитель Группы закупок сырья и упаковки Догадина Е.А. <i>Dogadina</i>	

1. Наименование сырья:	Сыр и сырный продукт полутвердый
2. Происхождение:	Промышленное производство (импорт и РФ)
3. Нормативный документ:	ТР ТС 033 «О безопасности молока и молочной продукции»/ другая действующая документация
4. Область применения и распространения:	Пищевая промышленность
5. Состав:	Сыр и сырный продукт полутвердый
6. Метод производства:	Свертывание молока, обработка сгустка
7. Показатели:	Требования к качеству и безопасности
7.1. Органолептические показатели	
Внешний вид и консистенция	Форма бруска, высокого или низкого цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция однородная, плотная, слегка ломкая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием. Для кондитерского производства (бутербродная нарезка): форма бруска ровная; глазки средние, мелкие в небольшом количестве или отсутствуют; не допускается консистенция крошащаяся, очень плотная, мажущаяся, липкая. Корка ровная, тонкая, без повреждений и без толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.
Цвет	От светло-желтого, равномерный. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов.
Вкус и запах	Сырный, сладковато-пряный с различной степень выраженности, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов обусловленный цветом добавленных компонентов.
Наличие очагов плесени	Не допускается
7.2. Физико-химические показатели	
Массовая доля жира в сухом веществе, %	30,0-50,0
Массовая доля влаги, %	36,0-55,0
Массовая доля в обезжиренном веществе, %	54,0-69,0 вкл.
Массовая доля соли, %	0,2-4,0 вкл.
7.3. Микробиологические показатели	В соответствии с ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции»
Показатели безопасности	
8. Упаковка и доставка	Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005), а также требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, допущены к применению в установленном порядке, обеспечивать сохранность и товарный вид продукта при транспортировании и хранении в течение всего срока годности. Сыр упаковывают в полимерную пленку под вакуумом с последующей укладкой в коробки из гофрированного картона по ГОСТ 13511-2006, ГОСТ 13513-86 или другие виды тары из других материалов, обеспечивающих сохранность качества и безопасность продукта при его перевозках, хранении и реализации. Допускается использовать другие виды тары и упаковочных материалов, разрешенные в установленном порядке для контакта

	Спецификация «Сыр и сырный продукт полутвердый»»	Изменение: 0 Дата: 07.09.2022
	СП-04-28-22	Стр. 2 из 2

	с пищевыми продуктами. Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы – по ГОСТ 8.579.
9. Срок годности и условия хранения	Сроки годности и условия хранения продуктов устанавливает изготовитель согласно действующим нормативным документам. Рекомендуемые режимы: от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85%. Хранение сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается.
10. Маркировка	Маркировка должна быть на русском языке; четкой; средства для маркировки не должны влиять на показатели качества продукта и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке. На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, обеспечивающим ее четкое прочтение. Маркировку потребительской и транспортной упаковки осуществляют в соответствии с ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
11. Критерии приемки	Входной контроль каждой партии сырья осуществляют путем проверки сопроводительной документации, наличия и правильности маркировки, внешнего вида и состояния упаковки, органолептических показателей (методом визуальной оценки). Для проверки органолептических показателей должна быть отобрана случайным образом одна упаковочная единица, в случае отклонений необходимо удвоить выборку. Входному контролю качества упаковки и маркировки подвергается вся партия. Нормативные показатели, гарантирующие качество и безопасность продукта, контролируют выборочно в соответствии с установленной периодичностью или при необходимости.