

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
КЛЮЧАРЕВ АНТОН ВЛАДИМИРОВИЧ**

ОКПД2 10.32.19.111

ГРУППА Н54

(ОКС 67.160.20)

УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный предприниматель

А.В. Ключарев
«01» июня 2019 года

СОК ГРАНАТОВЫЙ ПРЯМОГО ОТЖИМА
Технические условия

ТУ 10.32.19-001-0142167312-2019

Дата введения в действие - «1» июня 2019 г.

РАЗРАБОТАНО

Индивидуальный предприниматель
А.В. Ключарев



Ставропольский край
город Кисловодск
2019 год

1 Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сок гранатовый прямого отжима, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Сок реализуют через сети розничной торговли, на предприятиях общественного питания и по заказам организаций и учреждений.

Пример условного обозначения при заказе и в других документах: «Сок гранатовый прямого отжима». ТУ 10.32.19-001-0142167312-2019».

Требования настоящих технических условий являются обязательными.

2 Требования к качеству и безопасности

2.1 Сок должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящих технических условий по технологической инструкции и рецептуре с соблюдением действующих санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Сок должен соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 023/2011.

2.2 По органолептическим показателям сок прямого отжима должен соответствовать требованиям, приведенным в Таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Содержание характеристики
Внешний вид	Однородная прозрачная жидкость. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие темного кольца на поверхности сока.
Цвет	От красно-бордового до бордового
Запах и вкус	Кисловатый, терпкий, характерный для гранатового сока. Без постороннего привкуса и запаха.

2.3 По физико-химическим показателям сок должен соответствовать показателям, указанным в Таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

2.4 Содержание токсичных элементов и пестицидов в соках не должно превышать допустимых уровней, установленных Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011, указанных в Таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Допустимые уровни
Токсичные элементы, мг/кг, не более:	
Свинец	0,4
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,03
Ртуть	0,02
Пестициды, мг/кг, не более:	
Гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,05
ДДТ и его метаболиты	0,1

2.5 По микробиологическим показателям сок должен соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 023/2013 и ТР ТС 021/2011, указанным в Таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Допустимые уровни	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
Яйца гельминтов	Не допускаются	
Цисты кишечных патогенных простейших организмов	Не допускаются	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (коли-формы)	1,0
	<i>S. aureus</i>	1,0
	<i>E. coli</i>	1,0
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	25

2.6 Требования к сырью

2.6.1 Для производства сока прямого отжима используется следующее сырьё:

- плоды граната свежие по ГОСТ 27573 или по нормативно-технической документации изготовителя, или поступающие по импорту, разрешенные к применению в пищевой промышленности в установленном порядке.

2.6.2 В случае сомнения в доброкачественности, каждая партия поступающего сырья должна быть проверена лабораторными методами по физико-химическим, микробиологическим показателям, согласно действующим нормативным документам.

2.6.3 Все сырьё, используемое для изготовления сока, должно соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

2.6.4 Данные о пищевой и энергетической ценности на 100 г продукта приведены в Приложении А (справочное).

3 Маркировка

3.1 Маркировка наносится на потребительскую и транспортную тару в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

3.2 Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции (в том числе с указанием пищевых добавок, консервантов и аллергенов);
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническим регламентом;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- рекомендации и ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности продукции;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза;

Маркировка должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государств-членов Евразийского экономического союза при наличии соответствующих требований в законодательстве.

Дополнительно на маркировке могут быть указаны сведения о документе, в соответствии с которым произведена и идентифицирована продукция, придуманное название, товарный знак, знаки систем добровольной сертификации.

3.2.1 Наименование пищевой продукции должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно её характеризовать и позволять её отличать от другой пищевой продукции.

3.2.2 Входящие в состав компоненты указываются в порядке убывания их массовой доли на момент производства пищевой продукции.

3.2.3 Количество упакованной пищевой продукции указывается в единицах массы (литрах или миллилитрах).

3.2.4 Дата изготовления продукции приводится с указанием часа, числа, месяца. После слов «дата изготовления», «дата производства» указывается конкретная дата или место нанесения этой даты на потребительскую упаковку.

3.2.5 Срок годности продукции приводится с указанием часа, числа, месяца. После слов «годен до», «годен», «годен до конца», «срок годности», «употребить до» указывается или срок годности пищевой продукции, или место нанесения этого срока на упаковку.

3.2.6 Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции указываются в маркировке независимо от производства продукции на территории государств-членов Евразийского экономического союза или поставляемых из третьих стран.

3.2.7 Пищевая ценность пищевой продукции включает следующие показатели: энергетическую ценность (калорийность), количество белков, жиров, углеводов.

Пищевая ценность должна быть приведена на 100 г. Энергетическая ценность должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин.

3.2.8 Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей. При этом надписи, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать её сохранность в течение всего срока годности продукции при установленных заявителем сроках хранения.

3.3 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;
- масса нетто упаковочной единицы потребительской тары;
- количество упаковочных единиц потребительской тары;
- дата изготовления с указанием часа, числа, месяца (после слов «дата изготовления» указывается дата изготовления пищевой продукции или место нанесения этой даты на потребительскую упаковку);
- срок годности пищевой продукции с указанием часа, числа, месяца;
- условия хранения, которые установлены изготовителем;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- наименование и место нахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей на её территории);
- сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция;
- товарный знак изготовителя;
- знаки систем добровольной сертификации (при наличии).

3.4 Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на котором нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать её сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

4 Упаковка

4.1 Тара и материалы, используемые для упаковывания готовой продукции, должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011.

4.2 Сок выпускают упакованным в потребительскую упаковку.

4.3 Масса нетто упакованных изделий от 0,5 до 1 л.

4.4 Для упаковки сока используют бутылки из полимерных материалов по ГОСТ 33756.

4.5 В каждую единицу потребительской тары укладывают продукцию одной даты и часа изготовления, одного наименования.

4.6 Соки могут быть упакованы в другие виды потребительской тары из упаковочных материалов, которые соответствуют ТР ТС 005/2011.

4.7 Упакованные в потребительскую тару изделия укладывают в чистую, сухую, без постороннего запаха транспортную тару:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 с последующим обертыванием в полимерную пленку по ГОСТ 25951, ГОСТ 10354;
- деревянные подложки/ лотки по ГОСТ 9396, ГОСТ 33757;
- многооборотные полимерные ящики, коробки с крышками из полимерных материалов по ГОСТ 33746, ГОСТ 33759.

Крышки ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477. Концы ленты должны заходить на прилегающие стенки ящика не менее чем на 40 мм.

Ящики полимерные должны быть закрыты крышками.

4.8 Тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, прочными, сухими, без посторонних запахов и соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации.

4.9 Предел допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества для изделий, упакованных в потребительскую тару, представлен в Таблице 5 в соответствии с ГОСТ 8.579.

Таблица 5

Номинальное количество нетто М, г	Предел допустимых отрицательных отклонений	
	% от М	Г
Свыше 50 до 100 включительно	-	4,5
Свыше 100 до 200 включительно	4,5	-
Свыше 200 до 300 включительно	-	9
Свыше 300 до 500 включительно	3	-
Свыше 500 до 1000 включительно	-	15
Свыше 1000 до 10000 включительно	1,5	-

Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируется.

5 Правила приёмки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

Сок принимают партиями. Партией считают любое количество продукции одного наименования, одной группы, одного вида, в однородной упаковке, одного термического состояния, одной даты и смены выработки, оформленного товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

5.2 Контроль по органолептическим показателям, за качеством и правильностью упаковки и маркировки, массой нетто проводят в каждой партии продукции.

5.3 Физико-химические показатели определяются изготовителем периодически, в соответствии с Программой производственного контроля, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Контроль продукции по микробиологическим показателям, за содержанием токсичных элементов и пестицидов осуществляется согласно Программе производственного контроля, разработанной предприятием – изготовителем и согласованной руководителем предприятия. Испытаний проводятся в аккредитованных лабораториях по договору.

5.5 При получении неудовлетворительных результатов испытания хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания удвоенного количества образца, взятого из той же партии. Результаты распространяются на всю партию.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26313, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

6.2 Определение органолептических показателей – в соответствии с п. 2.2.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- Определение минеральных примесей - по ГОСТ 25555.3;
- Определение примесей растительного происхождения - по ГОСТ 26323;
- Посторонние примеси определяют визуально.

6.4 Определение микробиологических показателей:

- Определение КМАФАнМ, БГКП – по ГОСТ 30712;
- Выявление и определение E. Coli – ГОСТ 30726;
- Выявление и определение S. aureus – ГОСТ 31746;
- Выявление бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 31659;
- Выявление яиц гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших организмов – по МУК 4.2.3016.

6.5 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.6 Определение массовой доли пестицидов - по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

6.7 Допускается использовать другие методы анализа, утверждённые в установленном порядке.

7 Правила транспортирования и хранения

7.1 Сок транспортируют при температуре от +2 до +6°C любым видом транспорта в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324 и СП 2.3.6.1079.

7.2 Хранение изделий на складах транспортных предприятий не допускается.

7.3 Срок годности и условия хранения: 72 часа при температуре от +2 до +5 °С.

После вскрытия упаковки продукт хранят не более 48 часов при температуре от +2 до +5 °С.

7.4 Изготовитель гарантирует качество продукции при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(справочное)

Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта

Наименование изделий	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорийность, ккал / кДж
	г	г	г	
Сок гранатовый прямого отжима	0,6	0,5	16,0	74,0 / 309,8

Приложение В
(справочное)

Перечень нормативной и технической документации

Обозначение документа	Наименование документа
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 её маркировки»
ТР ТС 023/2011	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
ГОСТ 8.579-2002	ГСИ. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 9142-2014	Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
ГОСТ 9396-88	Ящики деревянные многооборотные. Общие технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 25555.3-82	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670-91	Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод 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 27573-2013	Плоды граната свежие. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30349-96	Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30710-2001	Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов
ГОСТ 30712-2001	Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 30726-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Escherichia coli</i>
ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>
ГОСТ 31746-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества

	коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i>
ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
ГОСТ 33746-2016	Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия
ГОСТ 33756-2016	Упаковка потребительская полимерная. Общие технические условия
ГОСТ 33757-2016	Поддоны плоские деревянные. Технические условия
ГОСТ 33759-2016	Поддоны полимерные многооборотные. Общие технические условия
МУК 4.2.3016-12	Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции
СанПиН 2.3.2.1324-03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
СП 2.3.6.1079-01	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

