

Утверждаю
Зам. директора по производству
и снабжению
В.И. Пташиц

« 18 » 12 2019

Порядок испытания сырья – **ЖЕЛАТИНА ПИЩЕВОГО.**

Решение о возможности применения предлагаемого сырья с точки зрения его качественных характеристик принимается дегустационной комиссией по сырью, созданной и утвержденной в установленном порядке, и фиксируется в протоколе заседания дегустационной комиссии.

В случае, если желатин пищевой предлагаемого производителя (или марки уже известного производителя) не использовался на предприятии в течение двух календарных лет, необходимо испытание желатина в следующей последовательности:

1. Испытание образца в лабораторных условиях.

Предоставляется пакет документов, подтверждающих качество и рекомендации изготовителя по использованию (спецификацию), образец в количестве не менее 1,0 кг

Контролируемые показатели:

Органолептические показатели:

Внешний вид – гранулы, крупинки, пластинки, порошок, хлопья, чешуйки.

Вкус – пресный, без привкуса продуктов животного происхождения

Запах – без постороннего запаха, присутствие которого не свойственно кондитерским изделиям

Цвет – светло-желтый

Массовая доля влаги – не менее 86,0 %

Размер частиц – 0,8-1,0 мм (20 меш)

Прочность студня по Блюму: не менее 240 единиц

Посторонние примеси – без посторонних примесей

По микробиологическим показателям должен соответствовать требованиям для желатина пищевого для продуктов детского и диетического питания

При положительных результатах оценки качества образца желатина лабораторией дается допуск на испытание в условиях производства. Для этих целей делается запрос на поставку желатина в количестве не менее 25,0 кг.

При отрицательных результатах оценки качества – образец определяют как «неподходящим по качеству».

2. Испытание образца желатина в условиях производства.

Процесс изготовления мармелада на базе тестируемого желатина ведут в соответствии с технологическими параметрами, установленными на предприятии.

Контролируются:

При приготовлении раствора желатина: температура раствора желатина, массовая доля сухих веществ в растворе, массовая доля влаги в рецептурной смеси, массовая доля влаги полуфабриката

Показатели мармелада:

Органолептические показатели: вкус, запах и цвет, консистенция (в т.ч. оценивается плотность, текстура)

При необходимости:

Массовая доля влаги

На основании производственной выработки производственным подразделением оформляется акт производственных испытаний с заключением о технологичности желатина.

Выпущенная продукция обозначается как «возвратные отходы» и подлежит переработке в установленном порядке.

При неудовлетворительных результатах испытаний желатин пищевой оценивается как «нетехнологичный».

В случае положительного заключения о технологичности сырья, отраженного в актах производственных испытаний, выработанные образцы продукции закладываются на хранение сроком на весь период срока годности – 7 месяцев. По истечении 1 месяца хранения дегустационная комиссия предприятия по сырью проводит промежуточную оценку качества готовой продукции (образца) по органолептическим и микробиологическим (при необходимости) показателям.

В случае возникновения особых обстоятельств, по результатам дегустации продукции, вылежавшей на хранении 1 месяц, при соответствии всех параметров качества, поставщик желатина может быть допущен к участию в процедуре закупок и дальнейшему использованию в производстве с ежемесячным мониторингом качества готовой продукции, отложенной на хранение, в течение всего срока годности – 7 месяцев.

По результатам дегустации продукции (образца) в конце срока годности дегустационной комиссией предприятия по сырью делают вывод о качестве сырья (желатина пищевого) конкретного производителя и пригодности его для выпуска продукции на ОАО «Красный пишевик».

Главный технолог



Т.В. Барбас

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УКК



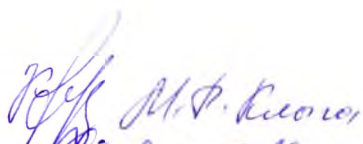
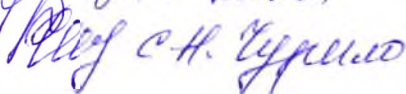
Е.Н. Жлоба

Начальник производственной
лаборатории



В.Н. Кринко

ОЗНАКОМЛЕННЫ:

Вед. инж.-технолог  М.Ф. Клоков
Вед. инж.-технолог  С.Н. Туркин