

Утверждаю  
Зам. директора по производству  
и снабжению

В.И. Пташиц

« 18 » 12 2019

Порядок испытания сырья –  
**ПЕКТИНА**  
для производства мармелада,  
пастильных изделий, выпускаемых по ускоренной технологии

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 пектин цитрусовый предлагаемого производителя (или марка уже известного производителя) не использовался на предприятии в течение двух календарных лет, необходимо испытание пектина 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 2,0 кг

Контролируемые показатели:

Органолептические показатели:

Внешний вид – порошок тонкого помола без посторонних примесей.

Допускается наличие волокнистой фракции пектина в виде хлопьев.

Вкус - слабокислый

Запах - отсутствует

Цвет – от светло-серого до кремового

Массовая доля влаги – не менее 8,0 %

Степень этерификации – 58-62%

Посторонние примеси – без посторонних примесей

КМАФАнМ, КОЕ/г - не более  $5 \cdot 10^4$

БГКП (колиформы) – в 0,1 г не допускаются

Плесени, КОЕ/г – не более 100

Дрожжи, КОЕ/г – не более 100

Прочность студня (USA-SAG) – не ниже 150 единиц

При положительных результатах оценки качества образца пектина лабораторией дается допуск на первичное испытание в условиях производства. Для этих целей делается запрос на поставку пектина в количестве 50,0 кг, из них тестируются:

10,0 кг – на линии производства зефира в шоколадной глазури(цех1)

15,0 кг – на линии по производству зефира «Lefirell» (цех 2)

25,0 кг – на линиях по производству мармелада (поточно-механизованная линия (могуль), на линии по производству желеино-го резного мармелада).

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

## **2. Первичное испытание образца пектина в условиях производства.**

Процесс изготовления продукции на основе тестируемого пектина ведут в соответствии с технологическими параметрами, установленными на предприятии для каждого вида продукции.

На основании производственной выработки оформляется акт производственных испытаний с заключением о технологичности пектина и закладываются образцы выпущенной продукции в количестве 8 потребительских единиц массой не менее 250г на хранение для ежемесячного мониторинга контроля качества.

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

При положительных результатах оценки качества готовой продукции в конце срока годности проводятся дальнейшие испытания пектина в условиях поточного производства.

При неудовлетворительных результатах испытаний пектин оценивается как «нетехнологичный».

## **3. Испытание пектина в условиях поточного производства**

Проводится выработка продукции в объеме выпуска не менее одной смены.

При повторном получении оценки пектина как «технологичного», выпущенная продукция в количестве 8 упаковочных единиц массой 250 г закладывается на хранение на весь срок годности с проведением мониторинга контроля качества продукции ежемесячно.

**Контроль качества продукции проводится по показателям:**

Органолептическая оценка: вкус, запах, консистенция, структура, цвет, форма, поверхность

**4. Испытание стабильности качества пектина**

При положительной оценке качества готовой продукции на протяжении всего срока годности, выработанной в условиях поточного производства, проводятся выработки продукции каждой группы (мармелад, зефир глазированный, зефир неглазированный) в течение календарного года ежеквартально в течение не менее 5 рабочих смен. Образцы продукции в количестве не менее 8 упаковочных единиц массой 250г (выбираются произвольно от одной даты и смены выработки) откладываются на хранение для проведения ежемесячного мониторинга качества продукции на протяжении всего срока годности. По результатам делают вывод о стабильности качества сырья природного происхождения конкретного производителя и пригодности пектина для производства продукции на ОАО «Красный пищевик».

Главный технолог



Т.В. Барбас

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УКК



Е.Н. Жлоба

Начальник производственной  
лаборатории

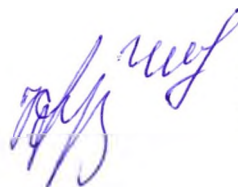


В.Н. Кринко

ОЗНАКОМЛЕННЫ:

Ведущий инженер-технолог

Ведущий инженер-технолог



С.Н. Чурило

М.Ф. Клыга