

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

« 18 » 2019

Порядок испытания сырья –
ПЕКТИНА
для производства пастильных изделий
по классической («холодной») 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% - для зефира

62-66% - для пастилы

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 7,0 кг.

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

2. Первичное испытание образца пектина в условиях производства.

Процесс изготовления пастильных изделий (зефира, пастилы) на основе тестируемого пектина ведут в соответствии с технологическими параметрами, установленными на предприятии.

Контролируются:

показатели зефирной массы-полуфабриката:

температура, рН, температура сиропа, редуцирующие вещества сиропа, сухие вещества (влаги), плотность пастильной массы, время «садки» зефирной массы (не более 20 минут)

Наличие выделения сиропа на «доньшках» после сушки

Показатели готовой продукции:

Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция, структура, цвет, форма, поверхность

При необходимости:

Массовая доля влаги

Редуцирующие вещества

На основании производственной выработки оформляется акт производственных испытаний с заключением о технологичности пектина и закладываются на хранение образцы выпущенной продукции в количестве 8 потребительских единиц массой 250г 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 из объема не менее 150 кг пектина в течение одной смены или с другой выбранной периодичностью.

При повторном получении оценки пектина как «технологического», продукт в количестве 8 упаковочных единиц массой 250г 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

При необходимости:

Массовая доля влаги

Редуцирующие вещества

4. Испытание стабильности качества пектина

При положительной оценке качества готовой продукции (зефир, пастила) на протяжении всего срока годности, выработанного в условиях поточного производства, проводятся выработки одного вида продукции 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) откладывают 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 пастильных изделий по классической («холодной») технологии 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



С.Н. Чурило

Ведущий инженер-технолог

М.Ф. Клыга