

Открытое акционерное общество
«Красный пищевик»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОАО «Красный пищевик»

Е.П.Свирид

21.10.2022

ПОЛОЖЕНИЕ

09 - ПОН № 06

г. Бобруйск

о порядке испытания сырья –
пектина для производства пастильных
изделий по классической (холодной)
технологии

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение устанавливает порядок испытания пектина для производства пастильных изделий по классической (холодной) технологии на ОАО «Красный пищевик» (далее – Общество) в лабораторных условиях и на производстве.

2. Решение о возможности применения предлагаемого сырья в Обществе с точки зрения его качественных характеристик принимается дегустационной комиссией по сырью, созданной и утвержденной в установленном порядке, действующей на основании Положения о порядке работы дегустационной комиссии по сырью 09-ПОН №01 и фиксируется в протоколе заседания дегустационной комиссии.

3. В случае, если пектин предлагаемого производителя (или марки уже известного производителя) не использовался в Обществе в течение двух календарных лет, необходимо испытание пектина в последовательности, определенной настоящим Положением.

ГЛАВА 2 ИСПЫТАНИЯ ОБРАЗЦА В ЛАБОРАТОРНЫХ УСЛОВИЯХ

4. В производственную лабораторию Общества предоставляется образец пектина и пакет документов, подтверждающих его качество, а также рекомендации изготовителя по использованию (спецификация). Масса образца должна быть не менее 2,0 кг.

5. По органолептическим и физико-химическим показателям исследуемый образец должен соответствовать следующим требованиям ТНПА:

5.1. внешний вид – порошок тонкого помола без посторонних примесей. Допускается наличие волокнистой фракции пектина в виде хлопьев;

5.2. вкус – слабокислый;

5.3. запах – отсутствует;

5.4. цвет – от светло-серого до кремового;

5.5. массовая доля влаги – не менее 8,0%;

5.6. степень этерификации – 58-62% - для зефира, 62-66% для пастилы;

- 5.7. посторонние примеси – без посторонних примесей;
- 5.8. прочность студня (USA-SAG) – не ниже 150 единиц.
6. По микробиологическим показателям пектин должен соответствовать требованиям ТНПА.
 - 6.1. КМАФАнМ, КОЕ/г – не более $5 \cdot 10^4$;
 - 6.2. БГКП (колиформы) – в 0,1 г не допускаются;
 - 6.3. Плесени, КОЕ/г – не более 100;
 - 6.4. Дрожжи, КОЕ/г – не более 100.
7. При положительных результатах оценки качества образца пектина лабораторией дается допуск на первый этап испытания пектина в условиях производства. Для этих целей делается запрос на поставку пектина в количестве не менее 7,0 кг.
8. При отрицательных результатах оценки качества – образец определяют как «неподходящим по качеству».
9. Результаты оценки качества пектина фиксируются в «Журнале контроля качества образцов сырья» (форма произвольная).

ГЛАВА 3 ИСПЫТАНИЕ ОБРАЗЦА В УСЛОВИЯХ ПРОИЗВОДСТВА

10. Процесс изготовления пастильных изделий (зефира, пастилы) на основе тестируемого образца пектина, предоставленного в количестве не менее 7,0 кг, ведут в соответствии с технологическими параметрами, установленными в Обществе.
11. В процессе производства при испытании контролируются следующие показатели:
 - 11.1. при приготовлении зефирной массы-полуфабриката: температура, pH, температура сиропа, редуцирующие вещества сиропа, массовая доля влаги (сухие вещества), плотность пастильной массы, согласно ТИ КП 700067279.3.01-2018 «Технологическая инструкция по производству зефира на поточно-механизированной линии в ассортименте», время «садки» зефирной массы (не более 20 минут), наличие выделения сиропа на «донышках» после сушки;
 - 11.2. показатели готовой продукции: органолептические показатели (вкус, запах и цвет, консистенция, структура, форма и поверхность). При необходимости - массовая доля влаги, редуцирующие вещества.
12. На основании производственной выработки производственным подразделением на первом этапе оформляется акт производственных испытаний с заключением о технологичности пектина. Образцы выпущенной продукции оцениваются по качеству и закладываются на хранение в количестве 8 потребительских единиц массой 250 г для ежемесячного мониторинга контроля качества в течение установленного срока годности.
13. При положительных результатах оценки качества образцов готовой продукции проводится второй этап испытания пектина в условиях производства.
14. При неудовлетворительных результатах испытаний пектин оценивается как «нетехнологичный».
15. В случае неудовлетворительных результатов выпущенная продукция обозначается как «возвратные отходы» и подлежит переработке в порядке, установленном в технологической инструкции по переработке возвратных отходов при производстве зефира в ассортименте ТИ КП 700067279.3.1304-2018.

16. Во время второго этапа испытания пектина в условиях поточного производства проводится выработка продукции из объема не менее 25 кг пектина в течение одной смены или с другой выбранной периодичностью.

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

18. Контроль качества продукции проводится по показателям - органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция, структура, цвет, форма, поверхность), при необходимости - массовая доля влаги, редуцирующие вещества.

19. Записи по результатам контроля фиксируются в Журналах в соответствии с СТП СМК 4.6 и СТП СМК 5.2 и в протоколах заседания дегустационной комиссии по сырью.

ГЛАВА 4 ЗАКЛЮЧЕНИЕ

20. По результатам оценки качества готовой продукции (пастила, зефир) делают вывод о качестве сырья предлагаемого изготовителя и пригодности пектина для производства пастильных изделий по классической («холодной») технологии на ОАО «Красный пищевик».

Главный технолог



Т.В. Барбас

Заместитель директора по
производству и снабжению



Е.Н. Жлоба

Начальник управления
контроля качества



А.М. Юшкевич

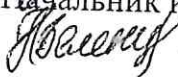
Начальник производственной
лаборатории



Н.Л. Странковская

19.10.2022

Начальник производства



Н.А. Зеленцова

19.10.2022

Начальник юридического отдела



Н.К. Мочалова

ОЗНАКОМЛЕНЫ:

Заместитель главного
технолога



Е.Д. Солонович

Начальник отдела снабжения



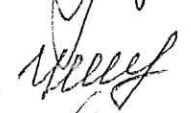
Ю.С. Станкевич

Начальник отдела маркетинга



О.В. Трещенко

Ведущий инженер-технолог
цеха № 1



С.Н. Чурило

Ведущий инженер-технолог
цеха № 2



М.Ф. Клыга

Начальник цеха № 1



С.А. Краснов

Начальник цеха № 2



В.Ф. Петрова

Заместитель начальника
управления контроля качества



Ю.В. Дмитравцова

Техник-технолог



Я.П. Клименкова

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОАО «Красный пищевик»

Е.П. Свирид

12.10.2023

Отдел главного технолога

ИЗВЕЩЕНИЕ № 1
об изменении (дополнении)

В Положение о порядке испытания сырья – пектина для производства пастильных изделий по классической (холодной) технологии 09-ПОН № 06 от 21.10.2022 на основании протокола дегустационной комиссии по сырью №29 от 03.10.2023 внести следующие изменения:

1. пункт 5 главы 2 «Испытания образца в лабораторных условиях» дополнить подпунктом 5.9 в следующей редакции:
«5.9. pH (1% р-р) – 3,0 – 3,6».

Главный технолог



Т.В. Барбас

Заместитель директора по
производству и снабжению
Е.Н. Жлоба

Начальник управления
контроля качества
А.М. Юшкевич

Отдел экономической безопасности
М.В. Голубев

Инженер по системе качества
Е.В. Кончатова

Специалист по внутреннему контролю
за обработкой персональных данных
Д.С. Шарипова

Начальник юридического бюро
В.Е. Павлюкевич

ОЗНАКОМЛЕНЫ:

Заместитель главного технолога

Начальник отдела снабжения

Начальник отдела маркетинга

Ведущий инженер-технолог цеха № 1

Ведущий инженер-технолог цеха № 2

Начальник цеха № 1

Начальник цеха № 2

Заместитель начальника
управления контроля качества

Техник-технолог



Е.Д. Солонович



Ю.С. Станкевич



О.В. Трещенко



С.Н. Чурило



М.Ф. Клыга



С.А. Краснов



В.Ф. Петрова



Ю.В. Дмитравцова



К.С.Кравченко