

Открытое акционерное общество
«Красный пищевик»

УТВЕРЖДАЮ
Главный инженер

 Д.В.Блажевич
2022
18.01.2022

ПОЛОЖЕНИЕ

09 - ПОИ № 02

г. Бобруйск

о порядке испытания сырья -
желатина пищевого

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение устанавливает порядок испытания желатина пищевого 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-ПОИ №01 и фиксируется в протоколе заседания дегустационной комиссии.

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

ГЛАВА 2 ИСПЫТАНИЯ ОБРАЗЦА В ЛАБОРАТОРНЫХ УСЛОВИЯХ

4. В производственную лабораторию Общества предоставляется образец желатина пищевого и пакет документов, подтверждающих его качество, а также рекомендации изготовителя по использованию (спецификацию). Масса образца должна быть не менее 1,0 кг.

5. По органолептическим показателям исследуемый образец должен соответствовать следующим требованиям ТНПА:

5.1. внешний вид – гранулы, крупинки, пластинки, порошок, хлопья, чешуйки;

5.2. вкус – пресный, без привкуса продуктов животного происхождения;

5.3. запах – без постороннего запаха, присутствие которого не свойственно кондитерским изделиям;

5.4. цвет – светло-желтый;

5.5. размер частиц – 0,8-1,0 мм (20 меш);

- 5.6. прочность студня по Блему: не менее 240 единиц;
 5.7. посторонние примеси – без посторонних примесей.
 6. По микробиологическим показателям желатин пищевой должен соответствовать требованиям ТНПА для продуктов детского и диетического питания.
 7. 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.
 8. При отрицательных результатах оценки качества – образец определяют как «неподходящим по качеству».

ГЛАВА 3 ИСПЫТАНИЕ ОБРАЗЦА В УСЛОВИЯХ ПРОИЗВОДСТВА

9. Процесс изготовления мармелада на базе тестируемого желатина ведут в соответствии с технологическими параметрами, установленными в Обществе.
 10. В процессе производства контролируются следующие показатели:
 10.1. при приготовлении раствора желатина: температура раствора желатина, массовая доля сухих веществ в растворе, массовая доля влаги в рецептурной смеси, массовая доля влаги полуфабриката, согласно ТИ КП 700067279.М.10-2018 «Технологическая инструкция по производству желейно-формового мармелада на желатине на поточно-механизированной линии в ассортименте»;
 10.2. показатели мармелада: органолептические показатели (вкус, запах и цвет, консистенция). При необходимости - массовая доля влаги.
 11. Записи по результатам контроля фиксируются в Журналах в соответствии с СТП СМК 4.6 и СТП СМК 5.2.

ГЛАВА 4 ЗАКЛЮЧЕНИЕ

12. На основании производственной выработки производственным подразделением оформляется акт производственных испытаний с заключением о технологичности желатина.
 13. Выпущенная продукция обозначается как «возвратные отходы» и подлежит переработке в порядке, установленном в технологической инструкции по переработке возвратных отходов при производстве мармелада и конфет в ассортименте ТИ КП 700067279.М.13-2019.
 14. При неудовлетворительных результатах испытаний желатин пищевой оценивается как «нетехнологичный».
 15. В случае положительного заключения о технологичности сырья, отраженного в акте производственных испытаний, выработанные образцы продукции складываются на хранение сроком на 3 месяца.
 16. По результатам дегустации продукции (образца) по истечении установленного срока дегустационной комиссией по сырью делают вывод о качестве сырья (желатина пищевого) конкретного производителя и пригодности его для выпуска продукции на ОАО «Красный пищевик».

Главный технолог

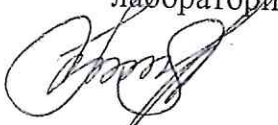


Т.В.Барбас

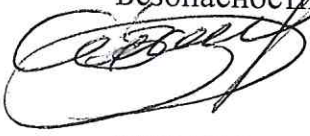
Начальник управления
контроля качества

 Е.Н. Жлоба

Начальник производственной
лаборатории

 Н.Л. Странковская

Начальник управления экономической
Безопасности и правовой работы

 М.В. Голубев

ОЗНАКОМЛЕНЫ:

Главный инженер



Д.В. Блажевич

Заместитель главного
технолога



Е.Д. Солонович

Начальник производства



Н.А. Зеленцова

Инженер-технолог по
новым видам



Ж.И. Колосовская

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



А.М. Юшкевич

Техник-технолог



Я.П. Клименкова