

Открытое акционерное общество
«Красный пищевик»

УТВЕРЖДАЮ
Главный инженер

 Д.В. Блажевич
28.03.2022

ПОЛОЖЕНИЕ

09-ПОН № 04

г. Бобруйск

о порядке испытания сырья -
кондитерской глазури

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение устанавливает порядок испытания кондитерской глазури 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 кондитерская глазурь предлагаемого производителя (или марки уже известного производителя) не использовалась в Обществе в течение одного календарного года, необходимо испытание кондитерской глазури в последовательности, определенной настоящим Положением.

ГЛАВА 2 ИСПЫТАНИЯ ОБРАЗЦА В ЛАБОРАТОРНЫХ УСЛОВИЯХ

1. В производственную лабораторию Общества предоставляется образец кондитерской глазури и пакет документов, подтверждающих ее качество, а также рекомендации изготовителя по использованию (спецификация) и маркировка продукции. Масса образца должна быть не менее 2,0 кг.
2. При положительных результатах оценки качества образца кондитерской глазури лабораторией дается допуск на испытание в условиях производства (на копии спецификации ставится резолюция «допущено в производство» и передается в отдел главного технолога). Для этих целей делается запрос на поставку кондитерской глазури в количестве 1 300 кг, из них тестируются:
1000,0 кг – на линии производства зефира глазированного (цех 1)
300,0 кг – на участке по производству халвы глазированной (цех 2).

3. При отрицательных результатах оценки качества – образец определяют как «неподходящим по качеству» и, в случае необходимости, дается рекомендация производителю по доработке качества продукции.

ГЛАВА 3 ИСПЫТАНИЕ ОБРАЗЦА В УСЛОВИЯХ ПРОИЗВОДСТВА

1. Процесс изготовления продукции на основе тестируемой кондитерской глазури ведут в соответствии с технологическими параметрами, установленными на предприятии для каждого вида продукции.
2. Проводится выработка продукции в объеме выпуска не менее одной смены.
3. Контроль качества продукции проводится по показателям: органолептическая оценка: вкус, запах, цвет, поверхность.

ГЛАВА 4 ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. На основании производственной выработки отделом главного технолога оформляется акт производственных испытаний с заключением о технологичности кондитерской глазури и предоставляется на дегустации комиссии по сырью.

2. По результатам дегустации продукции (образца) дегустационной комиссией по сырью делают вывод о качестве сырья (кондитерской глазури) конкретного производителя и пригодности его для выпуска продукции на ОАО «Красный пищевик».

Главный технолог



Т.В.Барбас

Начальник управления
контроля качества



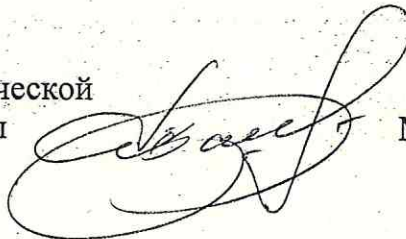
Е.Н.Жлоба

Начальник производственной
лаборатории



Н.Л.Странковская

Начальник управления экономической
Безопасности и правовой работы



М.В. Голубев

ОЗНАКОМЛЕННЫ:

Главный инженер



Д.В. Блажевич

Заместитель главного
технолога



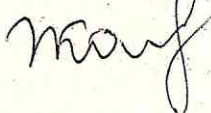
Е.Д. Солонович

Начальник производства



Н.А. Зеленцова

Инженер-технолог по
новым видам



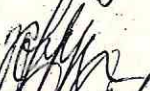
Ж.И. Колосовская

Ведущий инженер-технолог
цеха №1



С.Н. Чурило

Ведущий инженер-технолог
цеха №2



М.Ф. Клыга

Начальник цеха № 1



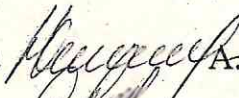
С.А. Краснов

Начальник цеха № 2



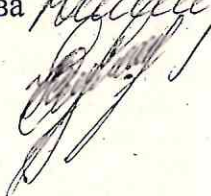
В.Ф. Петрова

Заместитель начальника
управления контроля качества



А.М. Юшкевич

Техник-технолог



Я.П. Клименкова