

Открытое акционерное общество
«Красный пищевик»

УТВЕРЖДАЮ
Главный инженер

Д.В. Блажевич

 28.03.2022

ПОЛОЖЕНИЕ

09-ПОН № 03

г. Бобруйск

о порядке испытания сырья -
шоколадной глазури

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

ГЛАВА 2 ИСПЫТАНИЯ ОБРАЗЦА В ЛАБОРАТОРНЫХ УСЛОВИЯХ

1. В производственную лабораторию Общества предоставляется образец шоколадной 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 шоколадной 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 шоколадной глазури в количестве 1 600 кг, из них тестируются:

1000,0 кг – на линии производства зефира в шоколадной глазури (цех 1)

300,0 кг – на участке ручной глазировки (цех 1)

300,0 кг – на линии по производству конфет глазированных (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 шоколадной 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 шоколадной глазури и предоставляется на дегустации комиссии по сырью.

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

Главный технолог



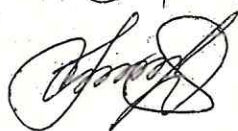
Т.В. Барбас

Начальник управления
контроля качества



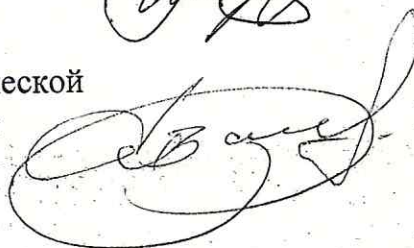
Е.Н. Жлоба

Начальник производственной
лаборатории



Н.Л. Странковская

Начальник управления экономической
Безопасности и правовой работы



М.В. Голубев

ОЗНАКОМЛЕНЫ:

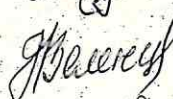
Главный инженер

 Д.В. Блажевич

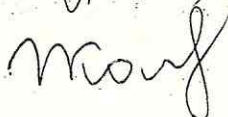
Заместитель главного
технолога

 Е.Д. Солонович

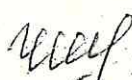
Начальник производства

 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