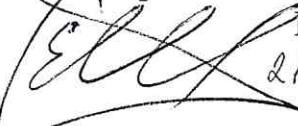


Открытое акционерное общество
«Красный пищевик»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОАО «Красный пищевик»

Е.П.Свирид

21.10.2022

ПОЛОЖЕНИЕ

09 - ПОН № 07

г. Бобруйск

о порядке испытания сырья –
пектина цитрусового низкометоксилированного
амидиированного для производства мармелада,
пастильных изделий, выпускаемых по
ускоренной технологии.

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение устанавливает порядок испытания пектина для производства мармелада, пастильных изделий, выпускаемых по ускоренной 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, действующим 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 низкометоксилированного амидиированного и пакет документов, подтверждающих его качество, а также рекомендации изготовителя по использованию (спецификацию). 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 – слабый, без посторонних нот;

- 5.3. запах – незначительный, без посторонних нот;
- 5.4. цвет – от светло-серого до бледно коричневого;
- 5.5. массовая доля влаги – не менее 8,0%;
- 5.6. степень этерификации – 27-33%;
- 5.7. степень амидирования – 17-23%;
- 5.8. посторонние примеси – без посторонних примесей;

6. По микробиологическим показателям пектин должен соответствовать требованиям ТНПА:

- 6.1 КМАФАнМ, КОЕ/г – не более $5 \cdot 10^4$;
- 6.2 БГКП (coliформы) – 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 лабораториейдается допуск на первый этап испытания пектина в условиях производства. Для этих целей делается запрос на поставку пектина в количестве не менее 12,5 кг, которые тестируются на линии по производству мармелада (поточно-механизированная линия (могуль)) или на автоматической поточной модульной линии производства зефира.

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 продукции на основе тестируемого пектина ведут в соответствии с технологическими параметрами, установленными в Обществе для каждого вида продукции.

11. На основании производственной выработки первого этапа испытания пектина 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.

12. При положительных результатах оценки качества готовой продукции первого этапа проводится второй этап испытания пектина в условиях поточного производства в объеме выпуска продукции не менее одной смены.

13. При неудовлетворительных результатах оценки качества готовой продукции производственных испытаний пектин оценивается как «нетехнологичный».

14. В случае получения неудовлетворительных результатов 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 и технологической инструкции по переработке возвратных отходов при производстве зефира в ассортименте ТИ КП 700067279.3.04-2018.

15. При удовлетворительных результатах оценки качества готовой продукции

второго этапа производственных испытаний пектин получает оценку «технологичный», в течение смены производится выборка готовой продукции в количестве не менее 8 упаковочных единиц массой 250 г. Образцы продукции закладываются на хранение на весь срок годности с целью проведения ежемесячного мониторинга контроля качества.

16. Контроль качества продукции проводится по показателям:

- органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция, структура, цвет, форма, поверхность).

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

ГЛАВА 4 ЗАКЛЮЧЕНИЕ

18. По результатам анализа качества готовой продукции на протяжение всего срока годности делают вывод о качестве сырья предлагаемого изготовителем и пригодности пектина цитрусового низкометоксилированного амидированного для производства мармелада, пастильных изделий, выпускаемых по ускоренной 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

Начальник производства

Н.А. Зеленцова

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