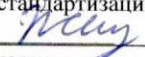
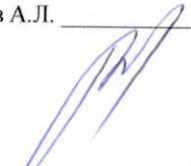
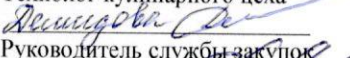


	<b>Спецификация</b> <b>«Филе грудки цыплят-бройлеров охлажденное и замороженное»</b>	<b>Изменение: 0</b> <b>Дата: 17.10.2018</b>
	<b>СП-02-02-18</b>	Стр. 1 из 2
Разработал: Инспектор по стандартизации Желтова А.С. 	Утвердил: Главный технолог Поляков А.Л. 	
Согласовал: Технолог кулинарного цеха 		
Согласовал: Руководитель службы закупок Догадина Е. А. 		

<b>1. Наименование сырья:</b>	<b>Филе цыплят-бройлеров охлажденное и замороженное</b>
<b>2. Происхождение:</b>	Животное происхождение (импорт и РФ)
<b>3. Нормативный документ:</b>	ГОСТ 31936 /НД производителя/другая действующая документация
<b>4. Область применения и распространения:</b>	Пищевая промышленность
<b>5. Состав:</b>	Филе цыпленка-бройлера
<b>6. Метод производства:</b>	Разделка тушек цыплят-бройлеров
<b>7. Показатели:</b>	Требования к качеству и безопасности
<b>7.1. Органолептические показатели</b>	
Внешний вид	Грудные мышцы (большие и малые) овальной формы с поверхностной пленкой, хорошо обескровленные, чистые, без кожи и костей, хрящей и их остатков, без видимых кровяных сгустков. Допускается наличие жира в нижней части филе. Не допускается наличие посторонних включений.
Консистенция	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается
Цвет	Цвет филе бледно-желтый с розоватым оттенком.
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы, без постороннего запаха.
Весовые характеристики	от 150 г до 400 г
<b>7.2. Физико-химические показатели</b>	
Массовая доля жира, % не более	3,0
Температура в толще мышц охлажденного мяса, °С	От 0 до 4
Температура в толще мышц замороженного мяса, °С	Не выше минус 8
<b>7.3. Микробиологические показатели</b>	В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Прил. №2, п.1.1)
<b>7.4. Показатели безопасности</b>	
<b>8. Упаковка и доставка</b>	<p>Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), а также требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, допущены к применению в установленном порядке, обеспечивать сохранность и товарный вид продукта при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.</p> <p>Филе цыплят-бройлеров упаковывают в: пакеты из полимерной пленки с последующей заклеивкой горловины липкой лентой или скрепляют скрепкой; лотки из полимерных материалов с последующей упаковкой в полимерную пленку по ГОСТ 10354 и скрепленные термосвариванием; пленку термоусадочную по ГОСТ 25951; пленку полимерную по ГОСТ 10354; мешки-вкладыши пленочные по ГОСТ 19360. Филе цыплят-бройлеров в потребительской таре или групповой упаковке упаковывают в транспортную тару — коробки из гофрированного картона или полимерные. Упаковка должна быть целостной, сухой, без посторонних запахов и механических повреждений. Допускается использовать другие виды тары и упаковочных материалов, разрешенные в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.</p>
<b>9. Срок годности и условия хранения</b>	Сроки годности продукта устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке.

	<b>Спецификация</b> <b>«Филе грудки цыплят-бройлеров охлажденное и замороженное»</b>	<b>Изменение: 0</b> <b>Дата: 17.10.2018</b>
	СП-02-02-18	Стр. 2 из 2

<b>10. Маркировка</b>	<p>Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Маркировка потребительской тары – по ГОСТ Р 51074 (р.3, п.4.3.1, п.4.3.2)/ ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».</p> <p>Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков. На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте.</p> <p>В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.</p>
<b>11. Критерии приемки</b>	<p>Входной контроль осуществляется по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям с проверкой сопроводительных документов, оценка органолептических показателей (методом визуальной оценки).</p> <p>Для проверки соответствия качества мяса цыплят-бройлеров требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку 5 % упаковочных единиц.</p> <p>При получении неудовлетворительных результатов контроля проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.</p> <p>Нормативные показатели, гарантирующие качество и безопасность продукта, контролируют выборочно в соответствии с установленной периодичностью или при необходимости.</p>