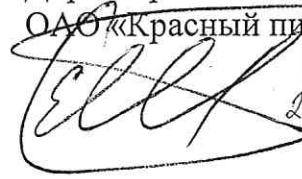


Открытое акционерное общество
«Красный пищевик»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОАО «Красный пищевик»



Е.П.Свирид

21.10.2022

ПОЛОЖЕНИЕ

09-ПОН № 05

г. Бобруйск

о порядке испытания сырья –
пектина 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 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 – слабокислый;

5.3. запах – отсутствует;

- 5.4. цвет – от светло-серого до кремового;
- 5.5. массовая доля влаги – не менее 8,0%;
- 5.6. степень этерификации – 58-62%;
- 5.7. посторонние примеси – без посторонних примесей;
- 5.8. прочность студня (USA-SAG) – не ниже 150 единиц.
6. По микробиологическим показателям пектин должен соответствовать требованиям ТНПА:
 - 6.1 КМАФАнМ, КОЕ/г – не более $5 \cdot 10^4$;
 - 6.2 БГКП (колиформы) – 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 лабораторией дается допуск на первый этап испытания пектина в условиях производства. Для этих целей делается запрос на поставку пектина в количестве не менее 35,0 кг, из них тестируются:
 - 15,0 кг на линии производства зефира в шоколадной глазури (цех1) или на линии по производству зефира «Lefirelle» (цех2)
 - 25,0 кг – на линии по производству мармелада (поточно-механизированная линия (могуль), на линии по производству желейного резного мармелада).
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 закладывается 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 протяжении всего срока годности делают вывод о качестве сырья предлагаемого изготовителя и пригодности пектина для производства мармелада, пастильных изделий, выпускаемых по ускоренной технологии на ОАО «Красный пищевик».

Главный технолог

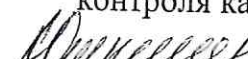


Т.В. Барбас


Заместитель директора по
производству и снабжению

 Е.Н. Жлоба

Начальник управления
контроля качества

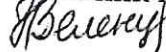
 А.М. Юшкевич

Начальник производственной
лаборатории

 Н.Л. Странковская


19.10.2022

Начальник производства

 Н.А. Зеленцова

19.10.2022

Начальник юридического отдела

 Н.К. Мочалова

ОЗНАКОМЛЕННЫ:

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОАО «Красный Пищевик»

Е.П. Свирид

17.10.2023

Отдел главного технолога

ИЗВЕЩЕНИЕ № 1
об изменении (дополнении)

В Положение о порядке испытания сырья – пектина для производства мармелада, пастильных изделий, выпускаемых по ускоренной технологии 09-ПОН № 05 от 21.10.2022 на основании протокола дегустационной комиссии по сырью №29 от 03.10.2023 внести следующие изменения:

1. пункт 5 главы 2 «Испытания образца в лабораторных условиях» дополнить подпунктом 5.9 в следующей редакции:

«5.9. pH (1% р-р) – 3,0 – 3,6».

Главный технолог

Т.В. Барбас

Заместитель директора по
производству и снабжению

Е.Н. Жлоба

Начальник управления
контроля качества

А.М. Юшкевич

Отдел экономической безопасности

М.В. Голубев

Инженер по системе качества

Е.В. Кончатова

Специалист по внутреннему контролю
за обработкой персональных данных

Д.С. Шарипова

Начальник юридического бюро

В.Е. Павлюкевич