



## ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПРИ ЗАКУПКАХ

Наименование сырья	Жир растительный	Примечания
<b>Органолептические показатели:</b>		
<b>Вкус и запах</b>	чистый, нейтральный, без постороннего привкуса и запаха, свойственный обезличенному жиру.	
<b>Консистенция и внешний вид</b>	однородная, пластичная, допускается зернистая, мягкая	
<b>Цвет</b>	белый, без использования красителей и эмульгаторов	
<b>Прозрачность</b>	прозрачный в расплавленном состоянии	
<b>Физико-химические показатели:</b>		
<b>Массовая доля жира, % не менее</b>	99,9	
<b>Массовая доля влаги, % не более</b>	0,1	
<b>Кислотное число мг КОН/г, не более</b>	0,2	
<b>Температура плавления, °С</b>	30±2	
<b>Требования к упаковке и маркировке</b>	короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой нетто не более 20кг.	
<b>Сопроводительные документы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- спецификация</li> <li>- сертификат соответствия</li> <li>- сан.-эпид. заключение</li> <li>- качественное удостоверение</li> </ul> При первой поставке – выписка из НД по качественным показателям и методам контроля. Предоставление протокола по жирно-кислотному составу при первой поставке, а затем 1 раз в квартал.	
<b>Специальные требования</b>	Для производства мороженого разрешено использовать жиры, входящие в Реестр растительных жиров и масложировых систем для мороженого. В случае отсутствия у изготовителя заключения Союза мороженщиков возможного использования растительного жира для производства мороженого, рекомендовать войти в данный Реестр. Перевозка Товара должна осуществляться специализированным транспортом, соответствующим санитарным нормам; обеспечивающим соблюдение температурного режима перевозки в соответствии с условиями НД	