

Муниципальное казенное предприятие «Городской комбинат школьного
питания»
(МКП «ГКШП»)

ОКПД2 10.31.14.000

Группа С 43
(ОКС 67.080.01)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКП «ГКШП»



А.М. Шахова

« 12 » ноября 2018 г

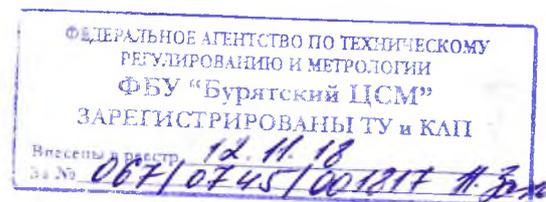
**КАРТОФЕЛЬ СЫРОЙ ОЧИЩЕННЫЙ
В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ**

**Технические условия
ТУ 10.31.14-001-12758073-2018
(введены впервые)**

Дата введения 12.11 2018г

**РАЗРАБОТАНО
МКП «ГКШП»**

г. Улан-Удэ
2018



1 Область применения

Настоящие технические условия распространяются на картофель сырой очищенный без добавления консервантов (далее – продукция), упакованный в пленку под вакуумом, изготовленный на заготовочном предприятии общественного питания и предназначенный для тепловой обработки, в том числе в школьных столовых.

Требования к продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья потребителей, изложены в п.п. 2.3 - 2.6. Требования технических условий являются обязательными при производстве, идентификации и подтверждении соответствия продукции.

Пример записи при заказе продукции и/или в других документах «Картофель сырой очищенный в вакуумной упаковке», изготовленный по ТУ 10.31.14-001-12758073-2018.

2 Требования к качеству и безопасности

2.1 Продукция должна соответствовать требованиям настоящих технических условий и технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», изготавливаться по технологической инструкции к настоящим техническим условиям, с соблюдением действующих санитарных правил и норм.

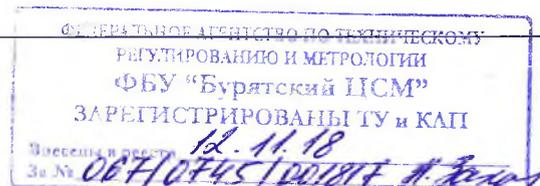
2.2 Продукцию выпускают упакованной в пленку под вакуумом в следующем ассортименте:

- картофель свежий целый очищенный охлажденный;
- картофель свежий резаный очищенный охлажденный.

2.3 По органолептическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	<p>Клубни картофеля очищенные целые разнородные по форме, крупные клубни нарезаны на половинки или четвертинки.</p> <p>Картофель без остатков кожуры зрелый здоровый плотной консистенции, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевший, незагрязненный, не увядший.</p> <p>Допускаются единичные капли воды на внутренней поверхности упаковки.</p>



Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Вкус и запах (после варки)	Свойственные картофелю, без постороннего запаха и вкуса.

2.4 По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

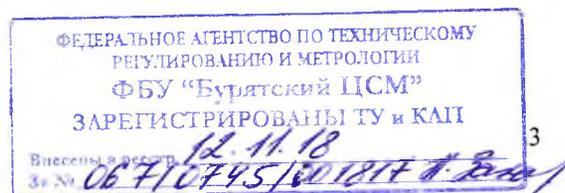
Таблица 2

Наименование показателя	Допустимые уровни, %
Массовая доля минеральных примесей, % не более	0,06
Массовая доля примеси растительного происхождения, % не более	0,02
Посторонние примеси	Не допускаются

2.5 По содержанию токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов картофель сырой очищенный в вакуумной упаковке должен соответствовать требованиям нормативных правовых актов РФ и Таможенного союза (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011, Приложение 3, п.6), указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Токсичные показатели:	
Свинец	0,5
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,03
Ртуть	0,02
Нитраты	250
Пестициды:	
ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1



Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Радионуклиды:	
удельная активность цезия-137	80 Бк/кг
удельная активность стронция-90	40 Бк/кг

2.6 По микробиологическим показателям продукция должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов РФ и Таможенного союза (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Приложение 1; п. 11 статьи 7 главы 2), указанным в таблице 4.

Таблица 4 – Микробиологические показатели

Наименование показателя	Допустимые уровни Масса продукта (г), в которой не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла	25
Бактерии рода <i>Yersinia</i>	25 (при наличии эпидситуации в регионе производства)
Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Не допускается

2.7 Требования к сырью

2.7.1 Сырой картофель должен соответствовать обязательным требованиям действующей нормативной документации, требованиям безопасности, установленным техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарными правилами и гигиеническими нормативами.

2.7.2 Для производства продукции применяют следующее сырье и вспомогательные средства:

- картофель свежий продовольственный по ГОСТ 7176.

- вода питьевая по СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».



2.7.3 Допускается применение картофеля импортного производства разрешенного к обращению на территории Российской Федерации в установленном порядке.

2.7.4 Не допускается применение картофеля, полученного из генетически модифицированных организмов.

2.7.5 Картофель свежий, используемый для изготовления продукции по настоящим техническим условиям, должен сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей его прослеживаемость, в соответствии с требованиями пункта 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

3 Маркировка

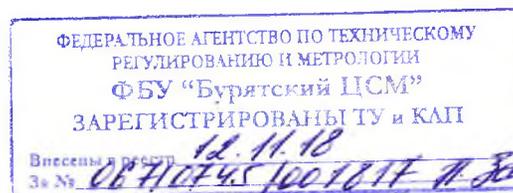
3.1 Маркировка потребительской тары с продукцией осуществляется в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «О безопасности пищевой продукции». Маркировка наносится на внешнюю (лицевую) поверхность каждой единицы потребительской упаковки и транспортной тары. Информация должна быть четкой, легко читаемой.

Этикетки и красящие вещества для нанесения текста, рисунков должны быть изготовлены из материалов и веществ, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

3.2 Маркировка потребительской упаковки и транспортной тары должна содержать следующую информацию:

- наименование продукции;
- количество продукции (масса нетто);
- дата и время изготовления, номер партии (при наличии);
- срок годности;
- условия хранения, установленные изготовителем;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию продукции;
- сведения о пищевой ценности продукции;
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;
- обозначение настоящих технических условий;

3.3 Допускается формировать дату выработки продукции без указания года (например, 2 декабря - 02.12), параметры времени изготовления – по две цифры через тире (час - минуты, 09-35).



3.4 Допускается не наносить на транспортную тару с продукцией манипуляционные знаки «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Скоропортящийся груз» по ГОСТ 14192.

4 Упаковка

4.1 Упаковка продукции осуществляется в пакеты из полимерных материалов по ГОСТ 12302, ГОСТ 25250, ГОСТ 32521, ГОСТ 10354 марки Н, ГОСТ 25951 с применением вакуумной упаковки. Упаковочные материалы должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», санитарным правилам и нормативам, обеспечивать сохранность продукции при транспортировании и хранении в течение установленного срока хранения.

4.2 Продукцию выпускают массой нетто от 3 кг до 10 кг. Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579, представленным в таблице 5.

Таблица 5

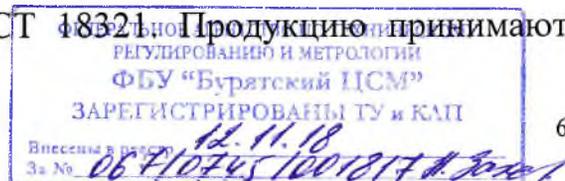
Номинальное количество нетто	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г
Свыше 1кг до 10кг включительно	1,5	-

4.3 Фасованную в потребительскую тару продукцию упаковывают по ГОСТ 13799 в транспортную тару - коробки, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, 13511, упаковка потребительская по ГОСТ 33781, полимерные ящики по действующей нормативной документации или другие виды транспортной тары, разрешенные к применению для использования в пищевой промышленности. Ящики картонные оклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251 или ГОСТ 20477 или другими клеевыми лентами, допущенными к применению в установленном порядке. Ящики из гофрированного картона могут быть сшиты металлическими скобами из проволоки по ГОСТ 3282.

4.4 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Масса брутто продукции в транспортной таре должна быть не более 10 кг

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки по ГОСТ 26313, статистический приемочный контроль по ГОСТ Р ИСО 2859-1 и ГОСТ 18321. Продукцию принимают



партиями. Партией считают любое количество продукции одного наименования (вида), одной даты выработки, упакованного в тару одного вида, предназначенного к одновременной сдаче-приемке. Каждая партия может сопровождаться удостоверением качества и безопасности

5.2 Продукция должна сопровождаться товарно-сопроводительными документами, содержать следующую информацию:

- номер и дата выдачи документа;
- наименование изготовителя (юридический адрес и адрес производства);
- наименование продукции и его термическое состояние;
- дату и время изготовления, номер партии;
- срок годности и условия хранения (в часах);
- число единиц транспортной тары и массу нетто партии;
- число единиц потребительской упаковки в единице транспортной тары;
- обозначение настоящих технических условий;
- информацию о подтверждении соответствия;

5.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии;

5.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических, паразитологических показателей, показателей безопасности продукции (токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды) устанавливается производителем.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям по ГОСТ 26313, по ГОСТ 32164 (радионуклиды).

6.2 Определение органолептических показателей и массы нетто по ГОСТ 8756.1.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- подготовка проб к испытаниям по ГОСТ 26671;
- массовой доли минеральной примеси по ГОСТ ISO 762;
- массовой доли примесей растительного происхождения по ГОСТ 26323.

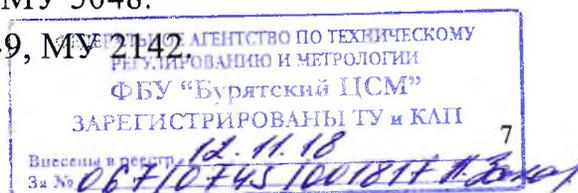
Посторонние примеси определяют визуально.

6.4 Определение токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927-86, МУ 5178;
- мышьяка по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца по ГОСТ 33824, ГОСТ 26932, ГОСТ 30538, ГОСТ 30178;
- кадмия по ГОСТ 33824, ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ 30178.

6.5 Определение нитратов по ГОСТ 29270, МУ 5048.

6.6 Определение пестицидов по ГОСТ 30349, МУ 2142.



6.7 Определение радионуклидов по МУК 2.6.1.1194, МУК 4.3.2504, МУК 4.3.2503, ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.8 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 31659, ГОСТ ISO 10273.

6.9 Определение наличия яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших по МУК 4.2.3016.

6.10 Идентификация продукции на наличие генетически модифицированных источников по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, ГОСТ Р 53244.

6.11 Допускается применение других аттестованных методик (методов) измерений с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

7 Правила транспортирования и хранения

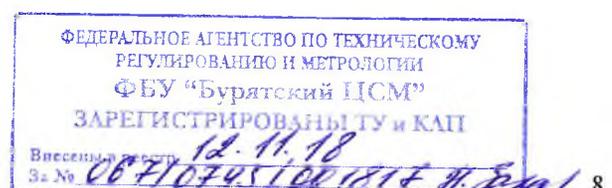
7.1 Продукцию транспортируют автомобильным транспортом с изотермическим кузовом при температуре от +2°C до +4°C, с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил.

7.2 Срок годности продукции при температуре от +2°C до +4°C – не более 72 часов. После вскрытия вакуумированной упаковки хранение картофеля не допускается.

7.3 Изготовитель гарантирует соответствие продукции требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий транспортировки, хранения продукции.

8 Рекомендации по применению

8.1 Продукцию применяют для приготовления первых и вторых обеденных блюд, путем варки, тушения и для жарки.



ПРИЛОЖЕНИЕ А

(справочное)

Пищевая и энергетическая ценность

Таблица А.1

Наименование продукции	Пищевая ценность, г на 100 г продукта			Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
Картофель очищенный	2,0	0,4	16	75/313,5 ккал/ кДж

Данные представлены на основе данных по справочнику одобренному Министерством здравоохранения РФ 18.03.92 и Комитетом по торговле Министерства торговли и материальных ресурсов Российской Федерации 01.04.92 «Химический состав блюд и кулинарных изделий. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий: в 2-х т./Под ред. Проф., д-ра техн. Наук И.М. Скурихина и академика РАМН М.Н.Волгарева Т.1, Т.2»-М. 1994. И справочника «Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник./ Под ред. Член-корр. МАИ, проф., д-ра техн. Наук И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛипринт, 2002г.

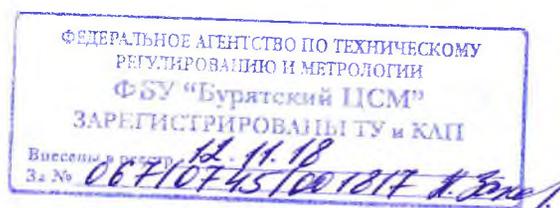


Таблица Б.1

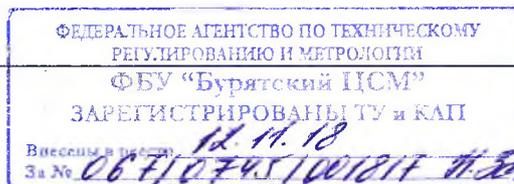
Обозначение НД	Наименование НД
ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
ГОСТ Р 51766-2001	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.
ГОСТ Р 52173-2003	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
ГОСТ Р 52174-2003	Биологическая безопасность. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
ГОСТ Р 53244-2008	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот
ГОСТ Р ИСО 2859-1-2007	Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества
ГОСТ 8.579-2002	Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорту.
ГОСТ 3282-74	Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия
ГОСТ 9142-2014	Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 8756.1-79	Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема массовой доли составных частей
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 12302-2013	Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Технические условия

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ
РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
ФБУ "Бурятский ЦСМ"
ЗАРЕГИСТРИРОВАНЫ ТУ и КАП

Выдана в 12.11.18
За № 067107451001217 И. Зверев

Продолжение таблицы Б.1

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 13799-2016	Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 18321-73	Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 25250-88	Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб
ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения
ГОСТ 26671-2014	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 29270-95	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
ГОСТ 30178-96	Сырье и пищевые продукты. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30349-96	Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella



Окончание таблицы Б.1

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
ГОСТ 32521-2013	Мешки из полимерных пленок. Общие технические условия
ГОСТ 33781-2016	Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия
ГОСТ 33824-2016	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди, цинка)
ГОСТ ISO 762-2013	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей
ГОСТ ISO 10273-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод обнаружения условно-патогенной бактерии <i>Yersinia enterocolitica</i>
МУ 2142-80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
МУ 5048-89	Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства
МУ 5178-90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
МУК 2.6.1.1194-03	Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
МУК 4.2.3016-12	Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции
МУК 4.3.2503-09	Стронций-90. Определение удельной активности в пищевых продуктах. Методические указания.
МУК 4.3.2504-09	Цезий-137. Определение удельной активности в пищевых продуктах. Методические указания.
СанПиН 2.1.4.1074-01	Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ
РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
ФБУ "Бурятский ЦСМ"
ЗАРЕГИСТРИРОВАНЫ ТУ и КАЦ
Выданы в срок 12.11.18
За № 06710745/201817

