

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА

1.0 ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ И МАРКИРОВКЕ

1.1 Этот продукт должен быть упакован в герметичную тару.

1.2 Продукт должен быть упакован в чистые стальные бочки или в коммерчески приемлемые автоцистерны, автоцистерны или морские цистерны.

1.3 Все контейнеры, используемые для упаковки и транспортировки этого продукта, должны быть чистыми и свободными от каких-либо потенциально загрязняющих материалов.

1.4 Контейнеры должны быть снабжены отчетливой и разборчивой маркировкой, показывающей содержимое, наименование и адрес переработчика, вес нетто и номер партии или дату производства.

2.0 ТРЕБОВАНИЯ К ДОСТАВКЕ

2.1 Транспортёр должен быть сконструирован и загружен таким образом, чтобы исключить потерю или загрязнение продукта. Все держатели не должны иметь выступающих предметов, таких как гвозди, осколки дерева и острые края. Все носители не должны быть заражены грызунами и/или насекомыми, а также пахучими или другими потенциально загрязняющими материалами.

3.0 ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Продукт представляет собой рафинированное отбеленное пищевое масло, полученное из растений подсолнечника (сорт Trisum) и подвергнутое дальнейшей обработке с целью получения высокого содержания моновенасыщенного масла. Этот продукт должен представлять собой прозрачное масло, из которого удалены растворитель и смолы. Масло не будет дезодорировано.

4.0 ФИЗИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Вкус: Должен быть мягким на вкус, без прогорклости, посторонних привкусов или посторонних запахов.

4.2 Цвет: должен быть золотисто-коричневым

4.3 Запах: Должен иметь легкий аромат арахиса.

4.4 Загрязняющие вещества: Не должно быть никаких загрязнений, фальсификации или любых других посторонних соединений.

5.0 ХИМИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Пероксидное число: максимальное пероксидное число должно составлять 4,0 мэкв/кг с использованием официального метода AOCS Cd 8-53. Это находится в СОА.

5.2 Антиоксидант: Naturox, 200 частей на миллион с использованием официального метода АОАС 983.15.

5.3 Значение АОМ: должно составлять от 20 часов до 20 мэкв/кг с использованием официального метода AOCS 12-57.

5.4 Свободная жирная кислота: максимальное значение должно составлять 0,2% с целевым значением 0,05% с использованием официального метода AOCS Ca 5a-40. Это находится в СОА.

5.5 Неомыляемые вещества: максимальное значение должно составлять 0,5% с использованием официального метода AOCS Ca 6a-40.

5.6 Влажность: максимальное значение должно составлять 0,1% с использованием официального метода AOCS Ca 2d-25.

6.0 БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ И ПРОЧИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

Продукт не должен содержать насекомых или личинок насекомых, живых или мертвых. Подсолнечное масло должно быть микробиологически безопасным.

7.0 НОРМАТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ:

7.1 Все поставки должны соответствовать всем положениям регламента ЕС, Федеральному закону о пищевых продуктах, лекарствах и косметических средствах с поправками, а также положениям о его применении в отношении продуктов, предназначенных для продуктов питания человека, а также применимым законам штатов и муниципальным постановлениям и поправкам. к этому.

7.2 Должны строго соблюдаться любые дополнительные требования государственных или иных ведомств, применимые к данному изделию.

7.3 Подсолнечное масло должно производиться в условиях, соответствующих всем требованиям GMP.

8.0 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

8.1 Подсолнечное масло должно быть сертифицировано как для общего кошерного использования, так и для специальных пасхальных упаковок. Поставщики должны ежегодно предоставлять письменную документацию о том, что подсолнечное масло было должным образом сертифицировано для общего кошерного использования и специальных пасхальных упаковок признанным органом по кошерности.

8.2 Любое отклонение от спецификации должно быть одобрено службой обеспечения качества.

8.3 Поставщик должен направить SCASA письменное уведомление. предлагаемых изменений в рецептуре или обработке этого подсолнечного масла, если такие изменения влияют на его статус в соответствии с любым постановлением правительства США или его характеристики в соответствии с вышеуказанной спецификацией.

8.4 Чтобы обеспечить соответствие спецификациям компании, поставщик будет проводить типичный химический анализ для всех партий, включенных в контейнер.

8.5 Документ, удостоверяющий результаты по каждой партии (Сертификат анализа), должен быть представлен Менеджеру по контролю качества SCASA.

9.0 ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

9.1 Должен храниться при температуре окружающей среды в бочках. Продукт должен храниться в чистых, прохладных и сухих условиях. Емкость должна быть плотно закрыта до использования.

9.2 Срок годности: 180 дней

Минимальный оставшийся срок годности при получении: 120 дней.

9.3 Масло следует хранить вдали от солнечного света или других источников сильного света.

9.4 Следует позаботиться о том, чтобы места для хранения были защищены от насекомых, грызунов и влаги.

9.5 Крайне важно использовать этот продукт в порядке очереди.