


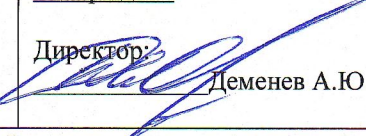
 АминоСиб Инновационные Технологии Сибири		АО «АминоСиб» Спецификация на готовую продукцию	СП-П-02
Разработано: Технолог по качеству:  Коваленко Ю.А.		Согласовано: Начальник спиртового производства  Лавриков А.В. Заведующая лабораторией  Гелясь М.Н.	
		Утверждено: Директор:  Деменев А.Ю.	
Дата введения: 01 сентября 2024 г.		Действительна до: не ограничено	
Наименование продукта	Отруби пшеничные		
1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА			
НТД, по которой выпускается продукт	ГОСТ 7169-2017		
Описание продукта	Пшеничные отруби, получаемые в качестве побочного продукта при переработке зерна пшеницы в муку.		
Условия транспортирования:	Транспортировка осуществляется по ГОСТ 26791-2018. Пшеничные отруби перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующим на транспорте конкретного вида, обеспечивающим сохранность продукции. При перевозке отрубей транспортные средства должны быть внутри сухими, чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями хлебных злаков, без постороннего запаха.		
Условия хранения:	Хранение осуществляется в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха до 70% и температурой не выше 25°C. Помещения для хранения должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение отрубей вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.		
Срок годности:	6 месяцев		
Сведения об упаковке:	Отгружается навалом (насыпью)		
Использование потребителем/покупателем/:	Отруби в кормах применяются как в чистом виде, так и в качестве сырья для производства комбикормов.		
Уязвимые группы потребителей	-		
Маркировка/Инструкция на упаковке:	-		
Ожидаемые потребители:	Комбикормовые заводы, сельскохозяйственные предприятия (свинокомплексы, птицефабрики и т.д.).		
Направления реализации:	Реализация на территории РФ		
Декларация соответствия:	РОСС RU Д –RU.PA01.B.34729/24, действительна по 29.08.2029		
2. СВОЙСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА			
2.1 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
Наименование показателя	Характеристика		
Внешний вид	Гранулы		
Цвет	Красно –жёлтый с сероватым оттенком		
Запах	Свойственный отрубям, без затхлого, плесенного и других посторонних запахов		
Вкус	Свойственный отрубям, без посторонних привкусов, не кислый не горький		
2.2 ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
Наименование показателя	Характеристика		
Металломагнитная примесь: частицы металломагнитной примеси размером до 2 мм на 1 кг отрубей, мг, не более	5,0		

в том числе частицы размером от 0,5 до 2 мм, мг, не более	1,5
частицы металломагнитной примеси с острыми концами и краями	Не допускается
Заражённость и загрязнённость вредителями	Не допускается
Влажность %, не более	15
2.3 ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ	
Наименование показателей	Допустимые уровни
Микробиологические показатели:	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^4$
БГКП в 0,1г продукта	Не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г продукта	Не допускается
Плесени КОЕ/г, не более	100
Токсичные элементы, мг/кг, не более	
Кадмий	0,1
Мышьяк	0,2
Ртуть	0,03
Свинец	1,0
Микотоксины, мг/кг, не более	
Афлатоксин В1	0,005
Дезоксиниваленол	0,7
Зеараленон	1,0
Охратоксин А	0,05
Т-2 токсин	0,1
Пестициды, мг/кг, не более	
2,4-D кислота, ее соли и эфиры	Не допускается
Гексахлорциклогексан	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,2
Гексахлорбензол	0,01
Вредные примеси, %, не более	
Заражённость и загрязнённость вредителями хлебных запасов	Не допускается