



**АминоСиб**  
Иновационные Технологии Сибири

АО «АминоСиб»  
**Спецификация на готовую  
продукцию**

**СП-П-02**

<b>Разработано:</b> Технолог по качеству: Королев В.И.	<b>Согласовано:</b> Начальник спиртового производства Зыкин В.С. Заведующая лабораторией Диц .Н.В.	<b>Утверждено:</b> Директор: Петров А.А.
Дата введения: 14 марта 2019 г.		Действительна до: неограниченно
Наименование продукта	<b>Отруби пшеничные</b>	

**1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА**

<b>НТД, по которой выпускается продукт</b>	ГОСТ 7169-2017
<b>Описание продукта</b>	Пшеничные отруби, получаемые в качестве побочного продукта при переработке зерна пшеницы в муку.
<b>Условия транспортирования:</b>	Транспортировка осуществляется по ГОСТ 26791. 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 чистыми, незараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.
<b>Условия хранения:</b>	Хранение осуществляется в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха до 70% и температурой до 25 гр.С. Помещения для хранения должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение отрубей вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.
<b>Срок годности:</b>	6 месяцев
<b>Сведения об упаковке:</b>	Отгружается навалом ( насыпью)
<b>Использование потребителем/покупателем/:</b>	Отруби в кормах применяются как в чистом виде, так и в качестве сырья для производства комбикормов.
<b>Уязвимые группы потребителей</b>	-
<b>Маркировка/Инструкция на упаковке:</b>	-
<b>Ожидаемые потребители:</b>	Комбикормовые заводы, сельскохозяйственные предприятия (свинокомплексы, птицефабрики и т.д.).
<b>Направления реализации:</b>	Реализация на территории РФ
<b>Декларация соответствия:</b>	РОСС RU Д –RU.ПC13.В.00006/19, действительна по 08.01.2022

**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 ферромагнитной примеси с острыми концами и краями	Не допускается
Заражённость и загрязнённость вредителями	Не допускается
Влажность %, не более	15
<b>2.3 ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ</b>	
<b>Наименование показателей</b>	<b>Допустимые уровни</b>
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5*10 <sup>4</sup>
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
<b>Токсичные элементы, мг/кг, не более</b>	
Кадмий	0,1
Мышьяк	0,2
Ртуть	0,03
Свинец	1,0
<b>Микотоксины, мг/кг, не более</b>	
Афлатоксин В1	0,005
Дезоксиниваленол	0,7
Зеараленон	1,0
Охратоксин А	0,05
Т-2 токсин	0,1
<b>Пестициды, мг/кг, не более</b>	
2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	Не допускается
Гексахлорциклогексан	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,2
Гексахлорбензол	0,01
<b>Вредные примеси, %, не более</b>	
Заражённость и загрязнённость вредителями хлебных запасов	Не допускается