

Изготовитель: Республика Беларусь,
 ОАО «МАШПИЩЕПРОД»,
 222830, г. Марына Горка, ул. Чапаева, 15
 « 14 » 02 2023 г

Удостоверение качества и безопасности № _____
Пюре картофельное сухое ТУ РБ 100377784.002-2000

Грузополучатель _____
 Количество 2,2 кг Масса упаков. ед-ны 2,2 кг ТН № / CMR № _____ от _____
 Дата изготовления февраль 2023
 Вид упаковки мешки бумажные с полиэтиленовым вкладышем

Наименование показателя	Норма	Фактические показатели
Внешний вид	Хлопья	
Цвет восстановленного пюре	От белого до жёлтого различных оттенков	
Вкус и запах восстановленного пюре	Свойственные картофельному пюре, без посторонних привкуса и запаха	
Консистенция восстановленного пюре	Однородная, свойственная картофельному пюре	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	10,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,01	n/o
Заражённость вредителями хлебных запасов	не допускается	n/o
Насыпная масса, г/дм ³	200-500	290
Продолжительность восстановления, мин	2,0 - 3,0	2,0
Соответствие требованиям ТУ РБ 100377784.002-2000	соответствует	
Содержание радионуклидов, Бк/кг	соответствует ГН 10-117 РБ	
Продукция соответствует требованиям: - Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Минздрава РБ 21.06.2013 № 52; - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»		
Декларация о соотв-вии ЕАЭС № ВУ/12 11.01. ТР021 038.01 03741, действ. до 09.12.2026 г вкл. Пюре картофельное сухое хранят в сухих, чистых, прохладных и хорошо вентилируемых помещениях при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок хранения <u>18 месяцев</u> с даты изготовления.		



Инженер-химик Гур

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ
Пюре картофельное сухое (ТУ РБ 100377784.002)

1. Состав: картофель свежий, стабилизатор (Е 471).
Пюре картофельное сухое представляет собой сухой сыпучий продукт в виде пластинок разной формы и размеров, изготавливаемый из свежего очищенного, сваренного до готовности, измельченного в пюре и высушенного картофеля, и предназначено для быстрого приготовления гарнирного пюре, котлет, запеканок, клецек, оладий и других кулинарных изделий, а также для использования при производстве чипсов, полуфабриката снеков и пищевых концентратов (пюре картофельного быстрого приготовления).

2. Органолептические показатели:

<i>Внешний вид</i>	хлопья
<i>Вкус и запах</i>	свойственные картофельному пюре, без посторонних привкуса и запаха
<i>восстановленного пюре</i>	от белого до желтого различных оттенков
<i>Цвет</i>	
<i>восстановленного пюре</i>	
<i>Консистенция</i>	однородная,
<i>восстановленного пюре</i>	свойственная картофельному пюре

3. Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Норма	Фактические показатели
<i>Массовая доля влаги, %, не более</i>	12,0	10,0
<i>Массовая доля минеральных примесей, %, не более</i>	0,01	н/о
<i>Заражённость вредителями хлебных запасов</i>	не допускается	н/о
<i>Насыпная масса, г/дм³</i>	200-500	290
<i>Продолжительность восстановления, мин</i>	2,0 – 3,0	2,0

4. Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 5,5 г, жиры – 1,0 г, углеводы – 80,0 г, энергетическая ценность (калорийность) – 1486 кДж (355 ккал)

5. По микробиологическим показателям пюре картофельное сухое должно соответствовать требованиям, указанным в ГР ТС 021/2011, Санитарным нормам и правилам «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденным постановлением Министерства здравоохранения РБ от 21.06.2013 № 52, Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденному постановлением Министерства здравоохранения РБ от 21.06.2013 № 52 (п. 6.2.1).

Микробиологические показатели:

<i>Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</i>	5,0×10 ⁴
<i>Патогенные микроорганизмы (сальмонеллы) в 25 г</i>	не допускаются
<i>Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г</i>	не допускаются
<i>Плесени, КОЕ/г, не более</i>	5,0×10 ⁴

6. Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов в пюре картофельном сухом должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Санитарным нормам и правилам «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденным постановлением Министерства здравоохранения РБ от 21.06.2013 № 52, Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденному постановлением Министерства здравоохранения РБ от 21.06.2013 № 52.

Токсичные элементы:

- свинец, не более – 0,5 мг/кг*
- мышьяк, не более – 0,2 мг/кг*
- кадмий, не более – 0,03 мг/кг*
- ртуть, не более – 0,02 мг/кг*
- Нитраты, не более – 250 мг/кг*

Пестициды:

- ГХЦГ, не более – 0,1 мг/кг *
- ДДТ и его метаболиты, не более – 0,1 мг/кг *

Примечание:

* В сухих овощах, картофеле, фруктах, ягодах содержание токсичных элементов, нитратов и пестицидов определяется при пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

7. Содержание радионуклидов в пюре картофельном сухом не должно превышать допустимые уровни, установленные в ГН 10-117 и допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
8. Упаковывают продукт в пакет бумажный массой 240 г, 350 г, 1 кг; мешки бумажные многослойные массой до 20 кг включительно.
9. Срок годности пюре картофельного сухого – 18 месяцев с даты изготовления.
10. **Условия хранения**
Пюре картофельное сухое хранят в сухих, чистых, прохладных, хорошо вентилируемых складских помещениях, незараженных вредителями хлебных запасов при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.
11. **Способ приготовления:**
Сухое картофельное пюре в виде хлопьев восстанавливают в питьевой воде или смеси воды с молоком (две весовые части воды и одна часть молока).
В 4,5 весовых частей жидкости (температура жидкости 55 - 70 °С) засыпают 1 весовую часть хлопьев, быстро перемешивают до полного увлажнения и выдерживают в течение 2 - 3 мин.
Перед употреблением картофельного пюре рекомендуется добавлять сливочное масло, обжаренный лук, соль и другие добавки по вкусу.
12. Продукт не содержит генетически модифицированных компонентов.
13. При производстве пюре картофельного сухого не используется сырье животного происхождения.

14. **Оценка (подтверждение) соответствия**

Декларация о соответствии действительная с даты регистрации по 09.12.2026 г включительно.
Регистрационный номер декларации о соответствии
№ ЕАЭС ВУ/НЗД 01.ТР021.038.01.03741
Дата регистрации декларации о соответствии 10.12.2021 г.





ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель: Открытое Акционерное Общество «МАШПИЩЕПРОД»,
место нахождения и адрес места осуществления деятельности: Республика Беларусь, 222830, Минская область, город Марьина Горка, улица Чапаева, 15;
зарегистрированное в Едином государственном регистре юридических лиц и индивидуальных предпринимателей за № 600124838;
телефон +375 1713 352 00, адрес электронной почты: info@mirabel.by;

в лице директора Лиморова Дмитрия Викторовича.
заявляет, что пюре картофельное сухое
изготовитель: Открытое Акционерное Общество «МАШПИЩЕПРОД», место нахождения и адрес места осуществления деятельности: Республика Беларусь, 222830, Минская область, город Марьина Горка, улица Чапаева, 15;

выпускается по ТУ 100377784.002-2000 «Пюре картофельное сухое»;
код ТН ВЭД ЕАЭС 1105 20 000 0;
серийный выпуск;

соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,
ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических

вспомогательных средств»

Декларация о соответствии принята на основании:
- протокола испытаний № 2147 от 16.09.2021 г, выданного контрольно-аналитической лабораторией
Открытого акционерного общества «Гепличный комбинат Мачулищи» (аттестат аккредитации
№ ВУ/112 1 1806);

схема декларирования соответствия – Зд

Дополнительная информация:

условия хранения продукции: хранить в сухих, чистых, прохладных, хорошо вентилируемых складских помещениях, незараженных вредителями хлебных запасов, при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности – 18 месяцев с даты изготовления

Вид упаковок: пакеты бумажные, термоспаивные пакеты из полимерной пленки, мешки бумажные многослойные с вкладышами из полипропилена или без них, контейнеры из полипропиленовых материалов

Сокращенное наименование заявителя/ изготовителя: ОАО «МАШПИЩЕПРОД».

Декларация о соответствии действительная с даты регистрации по 09.12.2026 включительно



МП

Лиморов Дмитрий Викторович
(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии ЕАЭС № ВУ/112 11.01. ТР021 038.01 03741

Дата регистрации декларации о соответствии: 10.12.2021



КОПИЯ ВЕРНА

Маш-лаборатория
Кривецкая ЕВ
КР