

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
ООО «КОФЕСМОЛ»

ОКПД2 10.83.11.120

Группа Н71  
(ОКС 67.140.20)

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «КОФЕСМОЛ»

\_\_\_\_\_ Платунов И.В.

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2017 г.

**КОФЕ СВЕЖЕОБЖАРЕННЫЙ**

Технические условия

**ТУ 10.83.11-001-06668839-2017**

Дата введения в действие — \_\_\_\_\_.2017 г.

РАЗРАБОТАНО

ООО «КОФЕСМОЛ»

Москва

2017

**1 Область применения**

Настоящие технические условия распространяются на кофе свежееобжаренный (далее - кофе), представляющий собой смесь зерен кофе «Арабика» и кофе «Робуста» с разным процентным соотношением, кофе с арабикой и моносорта, предназначенный для реализации оптом в сети розничной торговли, а, так же кафе, ресторанов и других организаций, осуществляющих общественное питание.

Ассортимент кофе представлен в таблице 1.

Таблица 1

Наименование	Состав	Способ обработки
<i>Эспрессо, с робустой</i>		
90% арабика + 10 % робуста	Brazil Mogiana + Vietnam Robusta	Натуральный + натуральный
80% арабика + 20 % робуста		
70% арабика + 30 % робуста		
60% арабика + 40 % робуста		
50% арабика + 50 % робуста		
50% арабика + 50 % робуста	Ethiopia Sidamo + Vietnam Robusta	Натуральный + натуральный
<i>Эспрессо, с арабикой</i>		
SWIFT # 1	Brazil Mogiana+	Натуральный + натуральный+ Мытый
	Ethiopia Sidamo+	
	Colombia Supremo	
SWIFT #2	Brazil Mogiana + Brazil Cerrado Santos + Brazil Santos Mitsui	Натуральный+ Натуральный + Натуральный
<i>Моносорта</i>		
Ethiopia Sidamo		Натуральный
Colombia Supremo		Мытый
Brazil Mogiana		Натуральный
Brazil Santos		Натуральный
Brazil Cerrado Santos Mitsui		Натуральный
Guatemala Acatenango		Мытый
Ethiopia Yirgacheffe		Мытый
Guatemala Acatenango+ ethiopia Yirgacheffe		Мытый

Изготовитель оставляет за собой права использовать другие сорта кофе в соответствии технологической документацией.

Требования технических условий обеспечивают безопасность кофе для жизни и здоровья населения и являются обязательными.

Технические условия разработаны в соответствии с ГОСТ Р 51740.

Технические условия пригодны для целей сертификации.

Пример условного обозначения при заказе:

Кофе свежесобжаренный («Эспрессо: «Арабика – 90%, «Робуста» - 10%) ТУ 10.83.11-001-06668839-2017

Энергетическая ценность кофе приведена в Приложении А.

Перечень нормативной документации, на которую даны ссылки в настоящих технических условиях приведен в Приложении Б.

## 2 Требования к качеству и безопасности

- 2.1.1 Кофе должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящих технических условий, ГОСТ 32775, ТР ТС 021/2011, с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.
- 2.1.2 По органолептическим показателям кофе должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 – Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Обжаренные зерна, допускается наличие не более 6% ломаных зерен и обломков зерна
Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого
Вкус	Приятный, насыщенный, присущий данному продукту
Аромат	Выраженный, присущий данному продукту

- 2.1.3 По физико-химическим показателям кофе должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 – Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, % (мас.), не более	5,5
Кофеин (в пересчете на сухое вещество), % (мас.), не менее	0,7
Кофеин (в пересчете на сухое вещество) для декофеинизированного кофе, % (мас.), не более	0,3
Общее содержание золы (в пересчете на сухое вещество), % (мас.), не более	6,0
Содержание золы, не растворимой в кислоте (в пересчете на сухое вещество), % (мас.), не более	0,2
Содержание экстрактивных веществ, % (мас.)	От 20,0 до 35,0
Содержание металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % (мас.), не более	$5 \cdot 10^{-4}$

- 2.1.4 В кофе не допускается присутствие посторонних примесей и вредителей.

2.1.5 По содержанию токсичных элементов кофе должен соответствовать нормам, установленным в приложении 3 к ТР ТС 021/2011, указанным в таблице 4.

Таблица 4 – Содержание токсичных элементов

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
<b>1. Токсичные элементы</b>	
- свинец	1,0
- мышьяк	1,0
- кадмий	0,05
- ртуть	0,02
<b>2. Микотоксины</b>	
- афлатоксин В1	0,005

### 3 Требования к сырью

- 3.1 При производстве кофе используемое сырье должно быть разрешено к применению нормативными правовыми актами Российской Федерации.
- 3.2 Сырье, используемое для производства кофе, должно соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми оно изготовлено, и обеспечивать качество и безопасность кофе.
- 3.3 Все сырье, используемое для изготовления кофе, должно соответствовать нормам, установленным в ТР ТС 021/2011.
- 3.4 Каждая партия сырья, поступающая для производства кофе, должна сопровождаться документом, удостоверяющим его качество и безопасность.
- 3.5 Для производства жареного кофе применяют зеленый кофе по НД изготовителя.

### 4 Маркировка

- 4.1 Маркировка кофе, в потребительской таре, должна соответствовать ТР ТС 022/2011, ГОСТ Р 51074 и содержать следующие данные:
- наименование кофе;
  - товарный знак изготовителя (при наличии);
  - состав;
  - энергетическая ценность, кКал;
  - наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
  - обозначение настоящих технических условий;
  - Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза;
  - информацию о подтверждении соответствия.
- 4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51074 с нанесением манипуляционного знака: «Ограничение температуры». На каждую единицу транспортной тары наклеивают ярлык, содержащий следующую информацию:
- наименование;

- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу брутто, кг;
- число упаковочных единиц в транспортной таре и массу нетто упаковочной единицы в г или кг;
- номер партии и/или номер бригады;
- дату изготовления;
- дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящих технических условий;
- информацию о подтверждении соответствия.

## 5 Упаковка

- 5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковки кофе, должна быть разрешена к применению органами Роспотребнадзора РФ для контакта с пищевыми продуктами и соответствовать требованиям технического регламента ТР ТС 005/2011, документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность кофе во время транспортировки.
- 5.2 Тара и упаковочные материалы должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.
- 5.3 Упаковка в потребительскую тару по ГОСТ 32775 (Приложение А).
- 5.3.1 Кофе фасуют массой нетто от 1,0 до 10000,0 г включительно.
- 5.3.2 Масса нетто кофе должна соответствовать указанной на этикетке. Допускаемое отклонение массы нетто отдельных упаковочных единиц не должно превышать  $\pm 2\%$ .
- 5.3.3 Кофе упаковывают в пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302.
- 5.3.4 Пакеты запаиваются.
- 5.3.5 Допускается потребительскую упаковку по А.1.2 комплектовать и укладывать в групповую упаковку.
- 5.3.6 Клей, применяемый для наклеивания этикеток, должен быть изготовлен из поливинилацетатной дисперсии по ГОСТ 18992, крахмала по ГОСТ Р 53876, ГОСТ Р 51985, или декстрина по ГОСТ 6034 не ниже первого сорта или из других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения России для применения в пищевой промышленности.
- 5.4 Упаковка в транспортную тару
- 5.4.1 Фасованный кофе упаковывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, которые клеиваются

5.5 Допускается использование других видов потребительской тары, транспортной тары и упаковочных материалов, использование которых обеспечивает сохранность качества и безопасности концентрата при перевозке, хранении и реализации.

## **6 Правила приемки**

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 15113.0.

6.2 Кофе принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое одним документом о качестве, удостоверяющим качество и безопасность.

6.3 В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование кофе;
- наименование изготовителя и его адрес;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- число единиц транспортной (потребительской) тары и массу нетто;
- обозначение настоящих технических условий;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.4 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности кофе устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.5 Содержание экстрактивных веществ, металлических примесей а также органолептические показатели контролируют в каждой партии.

6.6 Содержание кофеина, общей золы и золы, не растворимой в кислоте, контролируют только при наличии разногласий в оценке качества жареного кофе.

## **7 Методы контроля**

7.1 Отбор проб - по ГОСТ 15113.0.

7.2 Определение органолептических показателей - в соответствии с ГОСТ 32775 (приложение Б).

7.3 Определение массовой доли влаги - по ГОСТ ISO 11817 или ГОСТ ISO 11294.

7.4 Определение содержания кофеина - по ГОСТ ISO 20481 или ГОСТ ISO 4052.

7.5 Определение общего содержания золы - по ГОСТ 15113.8.

7.6 Определение содержания золы, не растворимой в кислоте - по ГОСТ 15113.8.

7.7 Определение содержания экстрактивных веществ - в соответствии с ГОСТ 32775 (приложение В).

7.8 Определение металлических примесей, посторонних примесей и вредителей - по ГОСТ 15113.2.

7.9 Подготовка проб к минерализации - по ГОСТ 26929.

7.10 Определение токсичных элементов:

- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути - по ГОСТ 26927.

7.11 Определение микотоксинов:

- афлатоксин В1 по ГОСТ 30711;

## **8 Правила транспортирования и хранения**

8.1 Кофе транспортируют всеми видами транспорта в условиях окружающей среды в соответствии с правилами транспортирования.

8.2 Срок годности со дня выработки должны устанавливаться в рецептуре, утвержденной в установленном порядке, и быть не менее 18 месяцев.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б  
Справочное  
Энергетическая ценность в 100г. продукта

Таблица Б1

Наименование продукта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал
Кофе жареный	13,9	14,4	29,5	331,0

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

## Справочное

Перечень документов, на которые даны ссылки в настоящих технических условиях

Таблица А1

Обозначение	Наименование
ГОСТ 6034-2014	Декстрины. Технические условия
ГОСТ 12302-2013	Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб
ГОСТ 15113.2-77	Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов
ГОСТ 15113.8-77	Концентраты пищевые. Методы определения золы
ГОСТ 18992-80	Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
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 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В(1) и М(1)
ГОСТ 32775	
ГОСТ Р 51074-2003	Продукты пищевые. Информация для потребителей
ГОСТ Р 51740-2001	Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
ГОСТ Р 51985-2002	Крахмал кукурузный. Общие технические условия
ГОСТ Р 53876-2010	Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ ISO 11294-2014	Кофе молотый жареный. Стандартный метод определения потери массы при температуре 103° С
ГОСТ ISO 11817	Кофе молотый жареный. Определение массовой доли влаги. Метод Карла Фишера (контрольный метод)
ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки

