

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ТЕСТПРОМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «ТЕСТПРОМ»

_____ 2014 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ПРОИЗВОДСТВУ
ПАССЕРОВОК МУЧНЫХ**

ТИ 9199-001-XXXXXXXX-2014

РАЗРАБОТАНО:
ООО «ТЕСТПРОМ»

г. Саратов

1 Ассортимент

- Пассеровка мучная белая
- Пассеровка мучная темная

2 Требования к сырью

Для изготовления продукции применяют следующее сырье:

- Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт по ГОСТ Р 52189;
- Масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ Р 52465;
- Масло соевое рафинированное по ГОСТ 31760, ГОСТ Р 53510;
- Масло кукурузное рафинированное по ГОСТ 8808;
- Масло рапсовое рафинированное по ГОСТ 31759, ГОСТ Р 53457;
- Масло оливковое рафинированное по действующей нормативной документации или получаемое по импорту;
- Масло пальмовое рафинированное ГОСТ 31647;
- Жир кулинарный растительный по ГОСТ 28414.

Примечание:

- Допускается использовать аналогичные виды сырья импортного и отечественного производства, отвечающие требованиям настоящих технических условий к сырью по качеству и безопасности, разрешенные к применению в установленном порядке.
- Все сырье должно сопровождаться документами установленной формы, подтверждающими его безопасность и качество.

3. Рецептуры

3.1. Пассеровки мучные должны выработываться по рецептуре, указанной в таблице 1.

Т а б л и ц а 1.

Наименование сырья и ингредиентов	Расход сырья на 1т готовой продукции
Мука пшеничная в/м	630
Жир растительный	420
ИТОГО	1050

4. Характеристика изготавливаемой продукции

По органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности пассеровки мучные должны соответствовать требованиям ТУ 9199-001-XXXXXXXX-2014 (пп.2.2 – 2.5).

5. Технологический процесс

5.1. Технологический процесс производства пассеровок мучных должен осуществляться с соблюдением настоящей технологической инструкции, санитарных правил для предприятий пищевой промышленности.

5.2. Технологический процесс изготовления пассеровок состоит из следующих операций:

- Приемка и подготовка сырья и материалов
- Экструдирование
- Охлаждение
- Измельчение

- Упаковка и маркировка

5.3.1. Приемка и подготовка сырья.

Все сырье, направляемое для производства продукции, должно сопровождаться сопроводительной документацией, подтверждающей его качество и безопасность.

Все сырье, предназначенное для производства пастеризованных сливок, после проверки лабораторией, проходит предварительную подготовку в соответствии с инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

Недоброкачественное сырье, имеющее посторонний запах, неприятный вкус, не свойственный данному виду сырья структуре и цвету, на производство не принимается, маркируется этикеткой «Брак» и хранится в специальном помещении для последующей утилизации или возврата поставщику.

Перед поступлением в цех все сырье освобождается от тары. Предварительно поверхность тары очищают. Эти операции выполняют в специальных подготовительных помещениях, отделенных от производства.

Муку освобождают от упаковки, пересыпают в расходную тару, просеивают через сито с размером ячеек не более 3 мм. Для отделения ферромагнитных примесей, сыпучее сырье пропускают через магнитный улавливатель. Очистку магнитов производят не реже одного раза в смену.

Жир (масло) растительный инспектируют и подогревают до температуры + 45... +50⁰С.

5.3.2. Экструдирование, охлаждение, измельчение.

Муку и горячий жир, помещают в загрузочные бункеры, из которых они поступают в систему дозаторов, и далее подаются в смеситель, где тщательно перемешиваются. Мучная смесь подается в экструзионную камеру. Процесс экструдирования производится при тем-

пературе 22-25⁰С. Гранулы из экструдера по транспортеру подаются на охлаждение до 12-15⁰С, а затем измельчаются с помощью вальцовых мельниц или другого оборудования.

6. Маркировка

6.1. Маркировка осуществляется в соответствии с требованиями ТУ 9199-001-XXXXXXXX-2014.

6.2. Маркировка наносится на контейнеры (стаканчики, коробочки и т.п.), пленки, пакеты, закупорочный материал (вырубку под стаканчики, фольгу) или на этикетку, которая наклеивается на каждую единицу фасованной продукции.

6.3. Дату выработки наносят на специально выделенное место на упаковке.

6.4. Перед началом работы необходимо проверить полноту, правильность и соответствие маркировки.

7. Упаковка

7.1. Упаковка осуществляется в соответствии с требованиями ТУ 9199-001-XXXXXXXX-2014.

7.2. Упаковка в потребительскую тару проводится на фасовочно-упаковочной линии. При упаковке продукции должна соблюдаться инструкция по эксплуатации оборудования.

7.3. Перед началом работы провести контрольную запайку нескольких упаковок, проверить качество запайки (укупорки), массу фасованного продукта.

8. Правила транспортирования и хранения

8.1. Пассеровки мучные транспортируют любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

8.2. Пассеровки транспортируют и хранят при температуре не выше +25⁰С и относи-

тельной влажности воздуха не более 70%.

8.3. Срок годности продукции – не более 6 месяцев, при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 70%.

9. Контроль производства.

9.1. На всех стадиях производства продукции осуществляют контроль за соблюдением рецептур и технологических процессов.

9.2. Перед использованием сырье и материалы должны пройти входной контроль. Входной контроль проводят с целью предотвращения запуска в производство сырья и материалов, не соответствующих требованиям нормативно-технической документации.

9.3. При проведении входного контроля необходимо:

- проверить сопроводительные документы, удостоверяющие качество сырья, и зарегистрировать продукцию в журналах учета результатов входного контроля;
- проконтролировать отбор проб, проверить упаковку, маркировку, внешний вид сырья и материалов.
- При необходимости провести контроль качества сырья или передать в пробы в лабораторию для испытаний (анализов).

Забракованное при входном контроле сырье должно маркироваться "Брак" и направляться в изолятор брака, с последующим возвратом поставщику или утилизацией.

9.4. Поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями и "Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию".

9.5. Запасы сырья должны храниться на складах в соответствии с условиями хранения, указанными изготовителями сырья. Складские помещения должны быть оборудованные термометрами.

9.6. Взвешивание сырья проводят на весах общего назначения по ГОСТ 14004 или весовых дозаторах по ГОСТ 10223.

9.7. Контроль температуры осуществляют стеклянными жидкостными (не ртутными) термометрами в металлической оправе по ГОСТ 28498, или термометрами электронными со шкалой температуры от 0°С до 100°С.

В экструдере контроль температуры производят потенциометрическими или электронными мостами, которые должны соответствовать требованиям, изложенным в ГОСТ 22261.

9.8. Время технологических процессов определяют по часам по ГОСТ 27752, ГОСТ 23350, ГОСТ 10733, ГОСТ 26272 или автоматическим и полуавтоматическим таймерам.

9.9. Проверку органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности проводят в соответствии с ТИ 9199-001-XXXXXXXX-2014.

10. Санитарно-гигиенические требования.

10.1. Производство продукции должно осуществляться в соответствии с требованиями “Санитарных правил для предприятий по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий” СанПиН 2.3.4.545-96. Система санитарно-гигиенических мероприятий, реализуемых при производстве продукции, должна исключить возможность загрязнения продукции.

10.2. Все вновь поступившие работники должны пройти обучение по санитарному минимуму и сдать экзамены. В дальнейшем экзамены по программе санитарного минимума после занятий сдаются каждые два года.

Вновь поступившие работники допускаются к работе только после ознакомления с правилами личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

10.3. Все работники производственных цехов обязаны выполнять следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой личной одежде и обуви.
- При входе на предприятие тщательно очищать одежду;
- перед началом работы принять душ, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку. Санитарная одежда должна быть на завязках. Категорически запрещается применение пуговиц, крючков и т.д. Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и др. вещи, а также носить на рабочем месте бусы, серьги, клипсы, броши, кольца и др. украшения. В карманах санитарной одежды может храниться только аккуратно подрубленный носовой платок;
- соблюдать чистоту рук, лица, коротко стричь ногти;
- не принимать пищу и не курить в производственных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах.
- Перед посещением туалета санитарную одежду оставляют в специально отведенном месте. После посещения туалета необходимо вымыть руки с мылом и продезинфицировать любым разрешенным дезсредством.

10.4. В технологических цехах категорически запрещается хранение аптечек. Аптечки должны быть размещены в тамбурах технологических цехов и участков, в бытовых помещениях.

10.5. Работники, занятые ремонтными работами на предприятии, обязаны:

- выполнять правила личной гигиены;
- инструмент, запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных ящиках с ручками;
- при проведении работ принимать меры по обеспечению предупреждения попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

10.6. Мойку и профилактическую дезинфекцию инвентаря, тары, технологического оборудования и помещений осуществляют в соответствии с инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях пищевой промышленности. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в промаркированной посуде в специально отведенных местах.

10.7. В производственных помещениях не допускается наличие мух, тараканов и грызунов. Для борьбы с мухами должны проводиться следующие мероприятия:

- своевременное удаление пищевых отходов из помещения
- проведение тщательной уборки помещения;
- применение липкой ленты и специальных дезинсекционных ламп;
- затягивание открывающихся окон и дверных проемов в теплый период года сеткой или марлей;
- периодическое проведение дезинсекционных работ.

Для борьбы с тараканами следует не допускать скопление крошек, остатков продуктов на столах, стеллажах и полках.

При обнаружении тараканов необходимо провести тщательную уборку и дезинсекцию помещений.

Для борьбы с грызунами применяют механические способы их уничтожения.

10.8. С целью контроля за санитарным состоянием инвентаря, оборудования и выявления причин возможного микробного загрязнения вырабатываемой продукции в цехах периодически проводят микробиологические анализы смывов с технологического оборудования, инвентаря, тары, санитарной одежды и рук работающих.