

Solagift ООО «Солагифт»	Бизнес-модель управления Компанией	М2: ХАССП
SP-019	Спецификация на готовый продукт «Паста хвойная хлорофилло-каротиновая»	2.3 Проектная документация. НТД на продукцию. Готовая продукция

Область применения:	Предназначен для применения в качестве биоактивной добавки в парфюмерно-косметические изделия
Состав:	Натриевые соли жирных и смоляных кислот, производные хлорофилла и неомыляемые вещества
Происхождение ингредиентов:	Вещества, содержащиеся в хвойной зелени деревьев
Метод производства:	В соответствии с технологией производителя
Упаковка:	Полиэтиленовые канистры 20; 40;50 л с широкой горловиной
Условия хранения:	В крытом, сухом, защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре не ниже 0 °С и не выше 25°С относительной влажности не более 75 %. На складе готовой продукции используются полочные стеллажи, состоящие из стоек с закрепленными на них полками. Стеллажи расположены с отступом от пола на 0,3 м и стен на 0,5 м Метод стеллажного хранения и ротации готовых продуктов на складе организован по принципу очереди FIFO. Поступивший продукт размещается в конце очереди, выдача и отгрузка производится сначала очереди.
Срок годности:	12 месяцев со дня выработки продукта
Условия транспортировки:	Транспортирование производится в упакованном виде всеми видами закрытого транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. При перевозке, отгрузке и выгрузке продукция должна предохраняться от воздействия атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.
Обязательная информация на упаковке:	Наименование продукта согласно ГОСТ 21802-84
	Количество продукции (масса нетто)
	Дата изготовления продукции
	Срок годности продукции
	Условия хранения продукции
	Наименование и адрес нахождения изготовителя продукции
	Номер партии
Обозначение нормативного документа ГОСТ 21802-84	

Solagift ООО «Солагифт»	Бизнес-модель управления Компанией	М2: ХАССП
SP-019	Спецификация на готовый продукт «Паста хвойная хлорофилло-каротиновая»	2.3 Проектная документация. НТД на продукцию. Готовая продукция

Характеристики качества и безопасности продукта:

Показатель	Характеристика	НД	Методика контроля
Органолептические показатели			
Внешний вид и консистенция:	Однородная, густая, мажеобразная масса при температуре 18 °С, более жидкая при температуре выше 25 °С.	ГОСТ 21802-84 Паста хвойная хлорофилло-каротиновая п.1.3	Органолептический метод
Цвет	Оливково-зеленый или темно-зеленый		
Запах	Характерный хвойный		
Физико-химические показатели			
рН водного раствора с массовой долей пасты 1%	8,0-9,0	ГОСТ 21802-84 п.1.4	ГОСТ 21802-84 Паста хвойная хлорофилло – каротиновая. Технические условия п.3.4
Массовая доля воды, %, не более		ГОСТ 21802-84 п.1.4	ГОСТ 21802-84 п.3.3.
Массовая доля производных хлорофилла, мг на 100г сухой пасты, не менее	700	ГОСТ 21802-84 п.1.4	ГОСТ 21802-84 п.3.5
Массовая доля каротина, мг на 100г сухой пасты, не менее	30	ГОСТ 21802-84 п.1.4	ГОСТ 21802-84 п.3.5
Массовая доля воскообразных веществ, % сухой пасты, не более	10	ГОСТ 21802-84 п.1.4	ГОСТ 21802-84 п.3.6
Массовая доля летучих веществ, нерастворимых в	3	ГОСТ 21802-84 п.1.4	ГОСТ 21802-84 п.3.7

Solagift ООО «Солагифт»	Бизнес-модель управления Компанией	М2: ХАССП
SP-019	Спецификация на готовый продукт «Паста хвойная хлорофилло-каротиновая»	2.3 Проектная документация. НТД на продукцию. Готовая продукция

воде, % сухой пасты, не более			
-------------------------------	--	--	--

Микробиологические показатели

КМАФАнМ, КОЕ/г (мл), не более	1 x 10 ²
Микроорганизмы Candida albicans в 0,5 г (мл)	Не допускается
Бактерии вида Escherichia coli в 0,5 г (мл)	Не допускается
Бактерии вида Staphylococcus aureus в 0,5 г (мл)	Не допускается
Бактерии вида Pseudomonas aeruginosa в 0,5 г (мл)	Не допускается

Допустимые уровни токсичных элементов и показатели безопасности

Содержание токсичных элементов:

Свинец, мг/кг, не более		Продукт должен соответствовать: ТР ТС 009/2011	ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.
Мышьяк, мг/кг, не более		«О безопасности парфюмерно-косметической продукции»	ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка.
Ртуть, мг/кг, не более			ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.

Наличие инородных предметов

Биологического происхождения	Не допускается
Химического происхождения	Не допускается
Физического происхождения	Не допускается


Содержание недекларированных аллергенов - не содержится

Содержание генетически модифицированных соединений - не содержится

Solagift ООО «Солагифт»	Бизнес-модель управления Компанией	М2: ХАССП
SP-019	Спецификация на готовый продукт «Паста хвойная хлорофилло-каротиновая»	2.3 Проектная документация. НТД на продукцию. Готовая продукция

Внесение изменений:

Поставщик, Заказчик не имеют права в одностороннем порядке вносить изменения в данную спецификацию, одобренную для Пасты хвойной хлорофилло-каротиновой по принятой технологии, а также изменять способы доставки без согласования с ООО «Солагифт».

От Поставщика:
ООО «Солагифт»
Директор  Ковалев В.Н
Дата: 13.05.2025 г.

