



Какао- продукция Спецификации

DOMFRUT
the gifts of Mother Nature



Происхождение какао-продукции – Доминиканская Республика.

КАКАО ФЕРМЕНТИРОВАННОЕ HISPANIOLA (Cacao Hispaniola fermented)

• Характеристики восприятия

Запах

Доминиканское какао ферментированное, без необычных (посторонних) запахов

Цвет

Коричневый

Вкус

Какао ферментированное, без необычных (посторонних) вкусов



• Физические/химические параметры

рН

4.6-5.7

%
Жир

50-54%

Характеристики какао-бобов (CONACADO Agroindustrial)

Характеристики	Какао ферментированный	Метод
Размер боба	95-100 бобов (семян) /100 г	Подсчет
Влажность	6.6-7.0%	Определение уровня влаги
Заплесневелые бобы	<1%	Испытание срезом
Морщинистость бобов	Отсутствует	
Фиолетовые бобы	12-15%	
Поврежденные насекомыми	<1%	
Проросшие зерна, плоские	<1%	
Разбитые зерна	<1%	

Сумма (Σ) процентов дефектных и недефектных бобов должна быть равна 100%.

Эти спецификации являются внутренними для CONACADO Agroindustrial в отношении Cacao Hispaniola, спецификации Cacao Hispaniola сорта I и II, указаны в Standard Characteristics of Cocoa in Grain (NORDOM 230 и Regulation No. 2296 on classification and export procedures for cocoa beans).

• Упаковка

Полипропиленовые мешки
Масса нетто: 70 кг

• Срок годности

Бессрочно, хранить в сухом прохладном месте, вдали от источников тепла и посторонних запахов

• Остатки пестицидов

Не обнаруживается (для анализа требуется отчетный предел 0,01 мг/кг)

• Загрязняющие вещества и другие химические остатки

В соответствии с действующей законодательной базой (например, Регламент Комиссии (ЕС) № 1881/2006), касающейся максимальных пределов содержания конкретных загрязняющих веществ в пищевых продуктах

Данный продукт поставляется под управлением Сертифицированной системы качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями клиентов

КАКАО НЕФЕРМЕНТИРОВАННОЕ SANCHEZ (Cacao Sanchez unfermented)

• Характеристики восприятия

Запах

Доминиканское какао неферментированное, без необычных (посторонних) запахов

Цвет

Коричневый

Вкус

Какао неферментированное, без необычных (посторонних) вкусов



• Физические/химические параметры

рН

4.6-5.7

%
Жир

50-54%

Характеристики какао-бобов (NORDOM 230)

Характеристики	Какао неферментированный	Метод
Размер боба	100 бобов (семян) /100 г	Подсчет
Влажность	8.0% Мах.	Определение уровня влаги
Заплесневелые бобы	3%	Испытание срезом
Морщинистость бобов	Ограничено	
Фиолетовые бобы	Ограничено	
Поврежденные насекомыми	2% Мах.	
Проросшие зерна, плоские	3% Мах	
Разбитые зерна	1%	

Сумма (Σ) процентов дефектных и недефектных бобов должна быть равна 100%.

• Упаковка

Полипропиленовые мешки
Масса нетто: 70 кг

• Остатки пестицидов

Не обнаруживается (для анализа требуется отчетный предел 0,01 мг/кг)

• Срок годности

Бессрочно, хранить в сухом прохладном месте, вдали от источников тепла и посторонних запахов

• Загрязняющие вещества и другие химические остатки

В соответствии с действующей законодательной базой (например, Регламент Комиссии (ЕС) № 1881/2006), касающейся максимальных пределов содержания конкретных загрязняющих веществ в пищевых продуктах

Данный продукт поставляется под управлением Сертифицированной системы качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями клиентов

КАКАО-КРУПКА (cocoa nibs)

• Характеристики восприятия

Внешний вид	Твердые частицы
Запах	Типичный, без необычных (посторонних) запахов
Вкус	Характерный для какао, без необычных (посторонних) вкусов
Цвет	Коричневый



• Физические/химические параметры

рН 4.6-5.7

%
Жир 50-54%

Влага Мах. 4%

• Микробиологические показатели

Общее микробное число: <7,000 КОЕ/г

Плесень: <50 КОЕ/г

Дрожжи: <50 КОЕ/г

Колиформные бактерии: <10 КОЕ/г

Энтеробактерии: Отрицательно/г

Кишечная палочка: Отрицательно/г

Сальмонелла/25г: Отрицательно

• Упаковка

Внутренний мешок: Полипропилен

Наружный мешок: Крафт-бумага

Масса нетто: 11, 22, 25 кг

• Срок годности

12 месяцев

• Применение продукта

В качестве сырья для переработки в какао-массу, какао-масло и какао-порошок, а также в некоторых хлебобулочных, кондитерских и шоколадных изделиях.

• Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте, вдали от источников тепла и запахов, при температуре от 18°C до 22°C, при относительной влажности 50-55%

• Остатки пестицидов

Не обнаруживается (для анализа требуется отчетный предел 0,01 мг/кг)

• Загрязняющие вещества и другие химические остатки

В соответствии с действующей законодательной базой (например, Регламент Комиссии (ЕС) № 1881/2006), касающейся максимальных пределов содержания конкретных загрязняющих веществ в пищевых продуктах

Данный продукт поставляется под управлением Сертифицированной системы качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями клиентов

КАКАО-МАССА

(cocoa liquor (mass))

• Характеристики восприятия

Внешний вид Твердый, однородный

Запах Шоколад

Вкус Шоколад Горький

Цвет Темно-коричневый



• Физические/химические параметры

рН 4.6-5.7

% Жир 50-54%

Влага <2%

Тонкость >99%
(200 ячеек)

• Микробиологические показатели

Общее микробное число: <5,000
КОЕ/г

Плесень: <50 КОЕ/г

Дрожжи: <50 КОЕ/г

Колиформные бактерии: <10 КОЕ/г

Энтеробактерии: Отрицательно/г

Кишечная палочка: Отрицательно/г

Сальмонелла/25г: Отрицательно

• Упаковка

Внутренний мешок: Полипропилен

Наружный мешок: Гофрокороб

Масса нетто: 30 кг

• Срок годности

12 месяцев

• Применение продукта

В качестве сырья для производства шоколада, кондитерских изделий, экстракции порошка и масла.

• Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте, вдали от источников тепла и запахов, при температуре от 18°C до 22°C, при относительной влажности 50-55%

• Остатки пестицидов

Не обнаруживается (для анализа требуется отчетный предел 0,01 мг/кг)

• Загрязняющие вещества и другие химические остатки

В соответствии с действующей законодательной базой (например, Регламент Комиссии (ЕС) № 1881/2006), касающейся максимальных пределов содержания конкретных загрязняющих веществ в пищевых продуктах.

Данный продукт поставляется под управлением Сертифицированной системы качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями клиентов



КАКАО-МАСЛО (cocoa butter)

• Характеристики восприятия

Внешний вид

Твердый блок масла

Запах

Типичный, без необычных (посторонних) запахов

Вкус

Типичный, без необычных (посторонних) вкусов

Цвет

Светло-желтый



• Физические/химические параметры

Свободные жирные кислоты (FFA)	Температура плавления	Влага	Величина омыления	Неомыляемое вещество	Содержание пероксидов
От 0,5 % до 1,75 %	от 32 °C до 35 °C	Max 0,2 %	189-199 мг KOH/g	Max 0,35 %	Max 1 MeqO ₂ /kg

• Микробиологические показатели

Общее микробное число: <5,000 КОЕ/г

Плесень: <50 КОЕ/г

Дрожжи: <50 КОЕ/г

Колиформные бактерии: <10 КОЕ/г

Энтеробактерии: Отрицательно/г

Кишечная палочка: Отрицательно/г

Сальмонелла/25г: Отрицательно

• Упаковка

Внутренний мешок: Полипропилен

Наружный мешок: Гофрокороб

Масса нетто: 25 кг

• Срок годности

24 месяца в хороших условиях хранения

• Применение продукта

В качестве сырья для фармацевтической продукции и косметики, шоколада, кондитерских изделий.

• Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте, вдали от источников тепла и запахов, при температуре от 18°C до 22°C, при относительной влажности 50-55%

• Остатки пестицидов

Не обнаруживается (для анализа требуется отчетный предел 0,01 мг/кг)

• Загрязняющие вещества и другие химические остатки

В соответствии с действующей законодательной базой (например, Регламент Комиссии (ЕС) № 1881/2006), касающейся максимальных пределов содержания конкретных загрязняющих веществ в пищевых продуктах

Данный продукт поставляется под управлением Сертифицированной системы качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями клиентов

ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ КАКАО-МАСЛО (deodorized cocoa butter)

• Характеристики восприятия

Внешний вид

Твердый блок масла

Запах

Типичный, без необычных (посторонних) запахов

Вкус

Типичный, без необычных (посторонних) вкусов

Цвет

Бело-желтый



• Физические/химические параметры

Свободные жирные кислоты (FFA)	Температура плавления	Влага	Величина омыления	Неомыляемое вещество	Содержание пероксидов
Max 1,75 %	от 30 °C до 36 °C	Max 0,2 %	188-198 мг КОН/г	Max 0,35 %	Max 0,5 MeqO ₂ /kg

• Микробиологические показатели

Общее микробное число: <10,000 КОЕ/г

Плесень: <50 КОЕ/г

Дрожжи: <50 КОЕ/г

Колиформные бактерии: <10 КОЕ/г

Кишечная палочка: Отрицательно/г

Сальмонелла/25г: Отрицательно

• Упаковка

Внутренний мешок: Полипропилен

Наружный мешок: Гофрокороб

Масса нетто: 25 кг

• Срок годности

12 месяцев в хороших условиях хранения

• Применение продукта

В качестве сырья для фармацевтической продукции и косметики, шоколада, кондитерских изделий.

• Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте, вдали от источников тепла и запахов, при температуре от 18°C до 22°C, при относительной влажности 55%

• Остатки пестицидов

Не обнаруживается (для анализа требуется отчетный предел 0,01 мг/кг)

• Загрязняющие вещества и другие химические остатки

В соответствии с действующей законодательной базой (например, Регламент Комиссии (ЕС) № 1831/2006), касающейся максимальных пределов содержания конкретных загрязняющих веществ в пищевых продуктах

Данный продукт поставляется под управлением Сертифицированной системы качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями клиентов

НАТУРАЛЬНЫЙ КАКАО-ПОРОШОК

(natural cocoa powder)

• Характеристики восприятия

Внешний вид	Мелкий однородный порошок
Запах	Типичный, без необычных (посторонних) запахов
Вкус	Типичный, без необычных (посторонних) вкусов
Цвет	Темно-коричневый



• Физические/химические параметры

рН	4.6-5.7	% Жир	10-12%	Влага	<2%	Тонкость	>99% (200 ячеек)
----	---------	-------	--------	-------	-----	----------	------------------

• Микробиологические показатели

Общее микробное число: <5,000 КОЕ/г

Плесень: <50 КОЕ/г

Дрожжи: <50 КОЕ/г

Колиформные бактерии: <10 КОЕ/г

Энтеробактерии: Отрицательно/г

Кишечная палочка: Отрицательно/г

Сальмонелла/25г: Отрицательно

• Упаковка

Внутренний мешок:	Полипропилен
Наружный мешок:	Крафт-бумага
Масса нетто:	25 кг

• Срок годности

24 месяца

• Применение продукта

В качестве сырья для производства подслащенного какао-порошка, пастилы, шоколада и рецептур шоколадных напитков.

• Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте, вдали от источников тепла и запахов, при температуре от 18°C до 22°C, при относительной влажности не более 50%.

• Остатки пестицидов

Не обнаруживается (для анализа требуется отчетный предел 0,01 мг/кг)

• Загрязняющие вещества и другие химические остатки

В соответствии с действующей законодательной базой (например, Регламент Комиссии (ЕС) № 1881/2006), касающейся максимальных пределов содержания конкретных загрязняющих веществ в пищевых продуктах

Данный продукт поставляется под управлением Сертифицированной системы качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями клиентов

АЛКАЛИЗОВАННЫЙ КАКАО-ПОРОШОК (alkalized cocoa powder)

• Характеристики восприятия

Внешний вид	Мелкий однородный порошок
Запах	Типичный, без необычных (посторонних) запахов
Вкус	Типичный, без необычных (посторонних) вкусов
Цвет	Темно-коричневый



• Физические/химические параметры

Влага <2%

% Жир 10-12%

Тонкость >99%
(200 ячеек)

• Микробиологические показатели

Общее микробное число: <5,000 КОЕ/г

Плесень: <50 КОЕ/г

Дрожжи: <50 КОЕ/г

Колиформные бактерии: <10 КОЕ/г

Энтеробактерии: Отрицательно/г

Кишечная палочка: Отрицательно/г

Сальмонелла/25г: Отрицательно

• Упаковка

Внутренний мешок: Полипропилен
Наружный мешок: Крафт-бумага
Масса нетто: 25 кг

• Срок годности

24 месяца

	рН	Цвет
Легкий	6.5-7.0	Светло-коричневый
Средний	7.1-7.5	Темно-коричневый
Высокий	8.0-8.5	Красновато-коричневый

• Применение продукта

В качестве сырья для производства подслащенного какао-порошка, пастилы, шоколада и рецептур шоколадных напитков.

• Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте, вдали от источников тепла и запахов, при температуре от 18°C до 22°C, при относительной влажности не более 50%.

• Остатки пестицидов

Не обнаруживается (для анализа требуется отчетный предел 0,01 мг/кг)

• Загрязняющие вещества и другие химические остатки

В соответствии с действующей законодательной базой (например, Регламент Комиссии (ЕС) № 1881/2006), касающейся максимальных пределов содержания конкретных загрязняющих веществ в пищевых продуктах

Данный продукт поставляется под управлением Сертифицированной системы качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями клиентов

Декларации и данные о безопасности продукта

Регламент (ЕС) 1169/2011, устанавливающий требования к информации о пищевых продуктах, предоставляемой потребителю

Декларация об аллергенах

Продукты из какао, произведенные на агропромышленном предприятии CONACADO, не содержат аллергенов или компонентов, которые могут вызвать аллергию или чувствительность у потребителей.	
Арахис и производные	Ракообразные (креветки, крабы, омары, лангусты)
Молоко (включая лактозу)	Рыба
Яйца	Моллюски (моллюски, мидии, улитки, кальмары и т.д.)
Сельдерей, горчица, сульфиты, кармин, аннатто	Красители, MSG, аспартам, сульфиты, глутамат
Соя, пшеница или другие зерновые культуры, содержащие глютен	Кунжутное семя, кукуруза

Генетически Модифицированные Организмы (ГМО)

Мы утверждаем, что наши коммерческие продукты переработки какао (крупка, масса, натуральный и алкализованный какао-порошок, какао-масло) не содержат ингредиентов/добавок/обработки или технологий, в которых задействованы Генетически Модифицированные Организмы или их производные. Более того, ни один продукт с ГМО не хранится на нашей территории.

Облучение

Данные продукты не подвергаются облучению и не содержат облученных компонентов.

Паспорт безопасности материала (MSDS SHEET)

Перечисленные ниже продукты не являются вредными, как определено в Стандарте Безопасности и Гигиены на работе, подраздел Z Токсичные и опасные вещества, стандартное сообщение, содержащееся в Кодексе федеральных правил, Раздел 29, Глава XVII, раздел 1910.1200.

К материалам, не считающимся опасными, относятся:

Ферментированное какао (Hispaniola), Неферментированное какао (Sanchez), Какао-крупка (Cocoa Nibs), Какао-масса (Cocoa Liquor (mass), Какао-масло (Cocoa butter), Дезодорированное какао-масло (Deodorized cocoa butter), Натуральный какао-порошок (Natural Cocoa Powder), Алкализованный какао-порошок (Alkalized Cocoa Powder).

Информация в данном документе относится только к продукту и нашим текущим знаниям, в соответствии с правилами и нормами производства какао-продуктов. CONACADO Agroindustrial оставляет за собой право в любое время изменять технические характеристики в зависимости от природных особенностей продукта, поскольку мы не можем предвидеть или контролировать условия, при которых данная информация и наша продукция могут быть использованы. Любая информация или указания, касающиеся использования нашей продукции, будут рассматриваться только как предложения, но не как обязательные.

Описание производственного процесса

• **Описание производственного процесса CONACADO Agroindustrial**

Какао принимается, засыпается в силос и затем проходит через очиститель.

На приемке берется образец для оценки его физического качества и восприятия. Эти данные заносятся в форму FO-CC-12. Полученное какао должно быть идентифицировано с указанием сорта какао, номера партии и происхождения для обеспечения прослеживаемости.

• **Очистка какао**

Какао поступает в очистительную машину для удаления посторонних предметов, которые могут быть найдены вместе с какао, например, камней, палок, соломы, металлических предметов. Таким образом устраняются все посторонние физические засорения.

Чистое какао засыпается в один из двух соответствующих вариантов: 1- в бункеры для хранения для начала производственного процесса, или 2 - засыпается в большой силос для хранения до использования. Они должным образом идентифицируются.

• **Предварительная обжарка**

В этом случае сухое и чистое какао в бункерах поступает в производственную очистительную машину, а затем направляется в оборудование для обжарки бобов (PROBAT), где бобы нагреваются до 68°C (градусов Цельсия) в зависимости от температуры обжарки.

• **Удаление оболочки какао-бобов (лушение)**

На этом этапе процесса обжаренное какао измельчается с последующим удалением оболочки какао-бобов, в ходе чего ввиду работы специального оборудования отделяется с одной стороны какао-крупка (съедобное ядро), с другой стороны какао-шелуха (внешняя оболочка), что в результате отделяет два производных продукта: какао-крупку и какао-шелуху; менее 1,75% шелухи.

• **Обжарка какао-крупки**

Какао-крупка поступает через силосы в машину для обжарки, затем обжаривается и стерилизуется до температуры 110-115°C (градусов Цельсия), охлаждается и поступает в силосы для следующего этапа процесса.

• **Упаковка какао-крупки**

Продукт упаковывается в рукава, где внутренняя упаковка представляет собой рукав из полипропилена высокой плотности, а внешняя упаковка - рукав из крафт-бумаги. После упаковки какао-крупка проходит через металлодетектор в целях установления, что критические контрольные пределы для физических загрязняющих примесей не превышены.

• **Измельчение**

Процесс измельчения состоит из двух фаз:

Предварительное измельчение.

Обжаренная какао-крупка проходит через ножевую мельницу, на этой стадии продукт достигает температуры <80°C (градусов Цельсия) и размера какао-зерна 88-90 микрон.

Рафинирование.

Какао-крупка проходит через шаровую мельницу, где достигает размера зерна >99 микрон. В этом процессе температура продукта достигает 80°C (градусов Цельсия). Продукт проходит через сортировочные сита в 200 ячеек и затем поступает в резервуар для хранения при температуре 60-80°C (градусов Цельсия).

В этом процессе участвуют магниты, которые притягивают любые металлические опилки, поступающие из мельниц из-за обычного трения металла. Эти магниты находятся под наблюдением отдела контроля качества.

- **Гомогенизация. Стерилизация. Алкализация (опционально)**

Какао-масса гомогенизируется и стерилизуется при температуре от 115 до 118°C (градусов Цельсия), с учетом идеальной температуры стерилизации, составляющей 115-116°C (градусов Цельсия), с постоянным круговым движением в течение 30 минут Партия 1 tm (Batch 1 tm). Это необходимо для гарантии, что критические контрольные пределы для биологических загрязнителей не превышены, в целях недопуска изменения качества продукта и удостоверения в его безопасности.

Какао-масса алкализируется раствором карбоната калия, который добавляется в партию какао-массы для алкализованного какао-порошка.

- **Темперирование и упаковка какао-массы**

После гомогенизации и стерилизации какао-массы, масса поступает по трубам в резервуары для хранения, где она темперировается и упаковывается в блоки по 30 кг.

Данные блоки представляют собой упаковку, состоящую из внутренней части -- упаковочного рукава из полипропилена высокой плотности, и внешней части -- коробки из гофрированного картона, штампованного. При упаковке продукт проходит через металлодетектор для гарантии того, что критические контрольные пределы физических загрязнений не превышены.

- **Прессование**

Прессование позволяет получить два продукта: какао-жмых и какао-масло. На этом этапе какао-масса проходит через прессы под давлением, где какао-масло отделяется от теста, которое, в свою очередь, становится какао-жмыхом. Для этого измеряется давление и время прессования в целях достижения желаемого процента жирности в жмыхе.

- **Дробление какао-жмыха**

Какао-жмых, имеющий форму диска, проходит через дробилку, которая разделяет его на несколько частей, с температурой в 85°C (градусов Цельсия). После полученный какао-жмых охлаждается и помещается в бункеры для последующей упаковки. Конечный продукт проходит через металлодетектор, чтобы предотвратить любое физическое загрязнение, гарантируя его безопасность.

На этом этапе проводится микробиологический анализ, анализ pH и влажности, а также анализ восприятия (sensory analysis).

- **Какао-порошок (натуральный и алкализованный)**

Если какао-жмых не упаковывается как конечный продукт, он измельчается, затем поступает в бункеры для хранения, после чего смешивается до получения однородного продукта и упаковывается, проходя металлодетекторы. На этом этапе порошок достигает тонкости >99 микрон.

- **Какао-масло**

Какао-масло, выходящее из зоны прессования, смешивается с какао-массой. По этой причине, чтобы какао-масло приобрело выраженный желтоватый цвет, его необходимо пропустить через фильтр, после чего какао-масло хранится в резервуарах для дальнейшей упаковки.

- **Упаковка и хранение**

Все упаковочные линии оснащены металлодетекторами, чтобы избежать физического засорения продукта металлическими частицами.

После того, как продукция упакована, она вновь проходит через металлодетектор и хранится на поддонах в сухом и прохладном складе вдали от источников тепла и посторонних запахов при температуре от 18 до 22°C (градусов Цельсия) и относительной влажности 50-55%.

Профилактический контроль пищевых аллергенов

• Анализ ингредиентов пищевых аллергенов

Название сырья	Поставщик	Пищевые аллергены в рецептуре ингредиентов								Аллергены в предупредительной маркировке поставщика
		Яйцо	Молоко	Соя	Пшеница	Древесный орех	Арахис	Рыба	Моллюски	
Какао-Бобы Ферментированные/Неферментированные	CONACADO Agroindustrial	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Неприменимо
На данный момент наш продукт не содержит аллергенов										

• Оценка аллергенов на производственной линии

Название продукта	Производственная линия	Преднамеренные Аллергены							
		Яйцо	Молоко	Соя	Пшеница	Древесный орех	Арахис	Рыба	Моллюски
Какао-крупка	1	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
Какао-масса	1	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
Какао-порошок Натуральный/Алкализированный	1	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
Какао-масло	1	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет

Программа профилактического контроля, применяемая в цепочке поставок

- **Процедуры проверки применяемых в цепочке поставок контрольных ингредиентов**

- 1:

Опасности, требующие контроля, применяемого в цепочке поставок	Сырье: Сухие какао-бобы ферментированные, неферментированные
Профилактический контроль, применяемый поставщиком	Выбор и проверка поставщиков
Деятельность и процедуры по проверке	Анализ тяжелых металлов и внутренний контроль для поставщиков органической продукции

- 2:

Опасности, требующие контроля, применяемого в цепочке поставок	Упаковочные Материалы
Профилактический контроль, применяемый поставщиком	Выбор и проверка поставщиков, получение в приемной, микробиологический анализ поверхности во внутреннем упаковочном материале
Деятельность и процедуры по проверке	Руководство по микробиологическому анализу, контрольный список приема упаковочного материала

• Утвержденные поставщики, требующие контроля в цепочке поставок

Ингредиент (требующий контроля со стороны цепочки поставок)	Утвержденный поставщик	Опасность (опасности), требующая контроля в цепочке поставок	Дата утверж дения	Способ проверки	Проверочные записи
Какао-Бобы	Внутренние производители	Тяжелые металлы (Cd, свинец), пестициды, Анализ перед получением	2010	Лабораторный анализ	Записи с внутренними результатами
Картонная коробка	J&J	Возможная пыль: проверка по списку при приеме	2011	Оценка поставщиков, проверка при приеме упаковочного материала Микробиологи ческий анализ поверхности по программе	Проверки поставщиков услуг и соответствующ ие процедуры
Пакеты из крафт-бумаги	Smurfit Kappa	Вероятность пыли и вредителей, борьба с вредителями и проверка по списку при приеме	2011		
Пластиковые пакеты (полипропилен)	Goplaca	Вероятность пыли и вредителей, борьба с вредителями и проверка по списку при приеме, анализ поверхности (микробиологический)	2011		Микробиологич еский анализ, заявления поставщиков и спецификации