

Требования к транспортировке наливными изотермическими автоцистернами

- 1. Цель** – определить требования к изотермическим наливным автоцистернам для обеспечения качества и пищевой безопасности перевозимых продуктов, в частности концентрированных соков.
- 2. Область применения** – данные требования распространяются на поставщиков сырья и транспортные компании, транспортные средства которых используются для перевозки сырья для АО «Мултон».

3. Требования

3.1 Общие требования

Изотермические наливные автоцистерны должны быть предназначены только для перевозки пищевых продуктов. Каждый резервуар должен содержать ярлык с указанием "только для пищевых продуктов". Резервуары должны быть использованы только для жидких пищевых продуктов, а для транспортировки опасных материалов, таких как химических и токсичных веществ, полностью запрещены.

Все погрузочно-разгрузочные трубопроводы, а также все впускные/выпускные клапана должны быть опломбированы. После заполнения все люки должны быть закрыты и опломбированы. Оттиск пломбы должен иметь контрольные знаки (сокращенное наименование владельца пломбы, торговые знаки или номер тисков), либо уникальный номер. Сведения об опломбировании груза (вид и форма пломбы) должны быть указаны в приходных документах.

Пломбы навешиваются:

- а) для автофургонов - на дверях по одной пломбе;
- б) для контейнеров - на дверях по одной пломбе;
- в) для цистерн - на крышке люка и сливного отверстия по одной пломбе.

Входной контроль завода должен сверить номер пломбы на цистерне с номером пломбы в приходных документах, совместно с кладовщиком склада сырья и материалов (ССиМ).

Перед отбором пробы кладовщик ССиМ совместно с сотрудником Службы Качества в присутствии водителя должны убедиться в наличии и сохранности пломб. При обнаружении отсутствия или нарушении/несоответствия пломбы автоцистерна не принимается.

Каждый резервуар должен иметь четкий и уникальный идентификационный номер и должен перевозиться грузовиком, номерной знак которого указан в лицензии на резервуар.

Все резервуары должны быть надлежащим образом теплоизолированы таким образом, что повышение температуры продукта не превысило бы 1 °С в течение 24 часов.

Температура поставленного продукта должна соответствовать указанной в спецификации на перевозимое сырье. В противном случае груз может быть возвращен поставщику.

3.2 Требования к наличию термограмм

Перевозчик обязан предоставлять термограммы на момент приемки с результатами отслеживания температурного режима за весь период транспортировки товара или предоставлять данные в онлайн режиме.

Соблюдение надлежащего температурного режима транспортировки Груза должно подтверждаться данными с термодатчиков:

- для транспортного средства, оборудованного стационарным или портативным терморегистратором, подтверждением соблюдения температурного режима является термограмма или отчет с указанием температур за весь период транспортировки, распечатанный с регистратора, либо предоставленный на USB-наполнителе водителем по факту прибытия на разгрузку к представителю Грузополучателя. В случае использования портативного регистратора необходима соответствующая отметка Грузоотправителя в товаросопроводительных документах. Извлечение портативного регистратора производится в присутствии водителя представителем Грузополучателя в пункте разгрузки.
- Для транспортного средства, оборудованного терморегистраторами с возможностью отслеживания температуры через систему мониторинга GPS/Глонасс подтверждением соблюдения температурного режима является термограмма/отчет доступный в онлайн режиме. Водитель предоставляет код для просмотра данных онлайн.

Соблюдение температурного режима также подтверждается замерами температуры представителем входного контроля службы качества завода при приемке.

3.3 Требования к мойке

Все резервуары и связанные с ними системы трубопроводов должны быть подвергнуты термической очистке и продезинфицированы в соответствии с требованиями ниже. Перед заполнением каждый резервуар и сопутствующее оборудование должно инспектироваться на чистоту и наличие посторонних запахов. На каждую автоцистерну должен быть предоставлен паспорт мойки с указанием используемых растворов (моющих средств) и продуктов перевозимых до Груза для АО «Мултон».

Процедура мойки (минимальные требования)

1. Промыть питьевой водой, пока не будут смыты все видимые остатки. Для достижения этого возможно использование горячей воды в зависимости от предыдущей загрузки.
2. Провести щелочную мойку с использованием средства допустимого для мойки пищевых резервуаров при температуре не менее 70 °С в течение минимум 15 минут. Концентрация моющего средства по рекомендации от производителя. Промыть питьевой водой до отсутствия моющего средства. Промыть горячей питьевой водой при температуре не менее 85°С в течение минимум 15 минут.
3. Проздезинфицировать резервуар острым паром в течение минимум 15 минут.

4. Допускается опустить шаг 2 (щелочной мойки и мойки горячей водой) в случае достижения эффективности за счет пропарки резервуара острым паром с увеличенным интервалом времени пропарки, не менее 40 мин.
5. Охладить резервуар холодной питьевой водой.
6. Провести контроль смываемой воды. Если результаты показали, что мойка не эффективна, процедура мойка должна быть повторена. Возможно использование более высоких температур мойки и более подходящих моющих средств. Дополнительная очистка может быть проведена в зависимости от предыдущего груза, например, кислотная мойка.

3.4 Требования к предпродуктам перевозимым до Груза для АО «Мултон»

Для предотвращения загрязнения и заражения перевозимого продукта перечисленный ниже лист предпродуктов должен быть запрещен к перевозке до Груза для АО «Мултон». Последние перевозимые продукты до Груза должны быть указаны в паспорте мойки автоцистерны.

Лист запрещенных предпродуктов:

	Продукты питания и добавки	Разъяснения и примеры
1	Алкоголь, алкогольные напитки, виски, ром	
2	Арахис и продукты его переработки	Арахисовое масло, арахисовая паста
3	Бобовые растения, плоды бобовых	
4	Воск	Воск животного происхождения, воск насекомых, минеральный воск, нефтяной парафин, синтетические жиры
5	Глицерин (E 422)	
6	Горчица и продукты ее переработки	
7	Грибы и продукты из переработки	
8	Джем, варенье	
9	Диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы	Вино, виноградный сок, напитки, содержащие вино и фруктовое вино, фруктовые заготовки
10	Дрожжи	
11	Желатин	
12	Зерновые и злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Пшеница, рожь, ячмень, овес, отруби
13	Какао и какао-продукты	Какао порошок, масло какао, шоколадная паста, шоколадная глазурь
14	Карамель	
15	Киви	
16	Клубника и продукты ее переработки	
17	Кориандр	

18	Красители пищевые красители, искусственные и растительного происхождения	
19	Кукуруза и продукты ее переработки	
20	Кунжут и продукты его переработки	Кунжутное масло
21	Куриные яйца, яичный белок и продукты их переработки,	Альбумин, кональбумин, яйца, яичный белок, яичный желток, глобулин, лецитин, лизоцим, майонез, овальбумин, овомукоид, оовителлин, овомуцин, вителлин
22	Лецитин	
23	Лизин	
24	Люпин и продукты его переработки	Мука из люпина, белок люпина
25	Меласса (кормовая патока) / барда	
26	Метанол	
27	Молоко и молочные продукты	Лактоза, молочная сыворотка
28	Мясо и мясные продукты Жиры животного происхождения	Все, что содержит мясо, кровь, отходы мясопереработки. Все виды твердых и жидких жиров животного происхождения
29	Насыщенные ароматические вещества	
30	Орехи и продукты их переработки	Орехи, ореховое масло, ореховая паста, нуга
31	Парафиновое масло	
32	Персики и продукты их переработки	
33	Пиво, квас	
34	Продукты содержащие ГМО	
35	Растительные и животные жиры (масла)	
36	Растительные масла для производства топлива	Все виды биодизельного топлива, сырье для производства биодизельного топлива, рапсовое масло, льняное масло
37	Рыба, морепродукты/ моллюски и ракообразные, продукты	Свежая и соленая рыба, все, что содержит рыбу, например, рыбный соус, паста из анчоусов, рыбный фарш и крабовые палочки, кровь, рыбий жир; Креветки, осьминог, омар, раки, краб, мидии, устрицы, улитки, морские гребешки
38	Сельдерей и продукты его переработки	
39	Сладкий картофель	
40	Соя и продукты ее переработки	Соевый лецитин, соевый протеин, соевая мука, соевое молоко
41	Томатный сок, пюре из томатов, томатная паста	
42	Шоколад	Шоколад, белый шоколад, горький шоколад
43	Экстракт из корня солодки	