1. **Общие данные о предприятии и сертифицируемой продукции**

**1.1 Характеристика предприятия**

ЗАО КПП «Лазурный» является старейшим предприятием пищевой промышленности гopoдa-кypopтa Анапа. Предприятие основано в 1938году. Целью деятельности которого является удовлетворение потребностей населения и отдыхающих курорта в прохладительных напитках, квасе, минеральной воде.

Основной деятельностью является:

- Производство и реализация безалкогольных напитков и минеральной воды местных источников;

- Производство и реализация винодельческой продукции;

- Заготовка, закупка винограда, переработка на виноматериалы;

- Производство, хранение и реализация виноградных виноматериалов.

Розлив минеральных вод: лечебно-столовых «Семигорская-l» и «Анапская» производится в ПЭТ бутылки 1.5 л и 0.6 л.

ЗАО КПП «Лазурный» является единственным предприятием в Анапе и Анапском районе, которое в летний период выпускает отличный хлебный квас. Натуральный продукт брожения с использованием ржаного и ячменного солода, хлебопекарскux дрожжей, концентрата квасного сусла. Квас продается в бочках, его вкусовые качества выгодно отличаются от разлитого в ПЭТ бутылки.

Вся выпускаемая продукция и сырье для ее производства сертифицированы.

Минеральные лечебно-столовые воды «Семигорская-1» и «Анапская-1 награждены золотой медалью на международной выставке в Милане в 2001г. «Семигорская-1» награждена серебряной медалью на 8-й международной специализированной выставке в Краснодаре в 2005г.

В 2004г. предприятие освоило выпуск новой продукции - натуральные фруктовые соки в кегах емкостью 50л. Предприятие может выпускать более десяти наименований соков.

Осуществляется должный лабораторный контроль за выпускаемой продукцией.

**1.2 Номенклатура выпускаемой продукции**

1. Вода минеральная питьевая природная лечебно-столовая газированная «Анапская-1 »

2.Вода минеральная питьевая природная лечебно-столовая «Семигорская - 1»

3.Вода минеральная питьевая природная лечебная газированная «Семигорская-6»

4.Напиток брожения «Квас хлебный»,

5.Виноматериалы виноградные обработанные натуральные сухие:

«Лазурное белое», «Лазурное красное», «Лазурное розовое».

6.Виноматериалы виноградные необработанные натуральные сухие белые, розовые.

7.Соки и нектары фруктовые.

8.Виноматериалы шампанские.

9.Виноматериалы виноградный обработанный натуральный сухой красный «Каберне»

10.Вода питьевая природная газированная «Лазурная»

11.Вина столовые сухие:

-Каберне

- Шардоне

12.Вина столовые полусладкие :

-Изабелла

- Мускат

**1.3 Наличие сертификатов соответствия**

На предприятии имеются все необходимые сертификаты соответствия на выпускаемую продукцию и тароупаковочные материалы.

Сертификат на воду минеральную питьевую природную лечебно-столовую газированную выдан обществом с ограниченной ответственностью «Центр сертификации» в г. Новороссийск сроком на 2 года на основании:

* Протокола испытаний, выданного «Некоммерческим фондом сертификации города- курорта Анапа»
* Санитарно- эпидемиологического заключения, выданного ГУ Центром Госсанэпиднадзора на курорте Анапа
* Свидетельства о государственной регистрации, выданного Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека.
* Заявки- декларации

Сертификат соответствия на воду минеральную питьевую природную лечебно-столовую газированную представлен в Приложении

Сертификат соответствия на напиток брожения «Квас хлебный» выдан обществом с ограниченной ответственностью «Центр сертификации» в г. Новороссийск сроком на 2 года на основании:

* Протокола испытаний, выданного ИЛЦ Филиала на транспорте в г. Новороссийске ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
* Протокола испытаний, выданного ИЦ Анапского филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Сертификат соответствия на напиток брожения «Квас хлебный» представлен в Приложении

Сертификат соответствия на вина столовые сухие:»Шардоне» белое, «Каберне» красное, «Белое сухое» белое, «Красное сухое» красное, Вина столовые полусладкие: «Мускат» белое, «Изабелла» красное, «Белое полусладкое» белое, «Красное полусладкое» красное выдан обществом с ограниченной ответственностью «Центр сертификации» в г. Новороссийск сроком на 2 года на основании:

* Протокола испытаний, выданного ГНУ СКЗНИИС и В Российской академией сельскохозяйственных наук.
* Санитарно-эпидемиологического заключения, выданного Управлением ФС по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека (Роспотребнадзор) по Краснодарскому краю.
* Санитарно-эпидемиологического заключения, выданного ТО ТУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в городе- курорте Анапа.

Сертификат соответствия на вина столовые сухие:»Шардоне» белое, «Каберне» красное, «Белое сухое» белое, «Красное сухое» красное, Вина столовые полусладкие: «Мускат» белое, «Изабелла» красное, «Белое полусладкое» белое, «Красное полусладкое» красное представлен в Приложении

Сертификат соответствия на соки и нектары фруктовые выдан обществом с ограниченной ответственностью «Центр сертификации» в г. Новороссийск сроком на 2 года на основании:

* Протокола испытаний, выданного ИЛЦ Филиала на транспорте в г. Новороссийске ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
* Санитарно-эпидемиологического заключения, выданного ТО ТУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в городе- курорте Анапа.
* Санитарно-эпидемиологического заключения, выданного Управлением ФС по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека (Роспотребнадзор) по Краснодарскому краю.

Сертификат соответствия на соки и нектары фруктовые представлен в Приложении

Сертификат на бутылки из полиэтилентерефталата представлен в Приложении

**1.4 Наличие лицензий**

КПП «Лазурный» имеет лицензию, выданную Федеральной налоговой службой, на осуществление производства, хранение и поставки произведенных вин натуральных (виноградных и плодовых). Срок действия лицензии 6 лет.

1. **Оценка санитарно-гигиенического состояния производства**

На предприятии имеются все необходимые санитарно-гигиенические заключения на продукцию и состояние производства требованиям соответствующих санитарных норм и правил.

Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии состояния производства требованиям санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам- СП от 24.12.1974г. « Санитарные правила для предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности», СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий», СанПиН 2.2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СН 2.2.4.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий на территории жилой застройки», СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества».

Заключение было выдано Территориальным отделом Управления Федеральной службы по защите прав потребителя и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе-курорте Анапа на основании экспертного заключения от 30.05ю2008г.

Для получения санитарно-эпидемиологического заключения были представлены следующие документы:

1. Ранее выданное санитарно-эпидемиологическое заключение
2. Санитарно-эпидемиологическое заключение на продукцию
3. Сертификат соответствия
4. Устав или свидетельство о предпринимательской деятельности
5. Правовые документы на право пользования помещением
6. Мощность производства
7. Планировка помещения
8. Список сотрудников
9. Договор на проведение обязательной профилактики
10. Договор с аккредитованной лабораторией на проведение производственного лабораторного контроля
11. Санитарно-эпидемиологическое заключение и паспорт на оборудование, используемое сырье и материалы
12. Протоколы лабораторных испытаний

Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии выпускаемой продукции требованиям санитарных правил СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» было выдано Новороссийским филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» на основании протокола испытаний и протокола санитарно-эпидемиологической экспертизы от 21.06.2006г. Сроком действия до 30.05.2011г.

Санитарно-эпидемиологическое заключение на продукцию и состояние производства представлены в Приложении

**3.Нормативная и техническая документация**

**3.1 Наличие ответственного за состояние нормативной и технической документации**

Ответственным за состояние нормативной и технической документации на предприятии является начальник производственной лаборатории, который периодически следить за изменениями, отменой, обновлениями стандартов. Проводит работу по оптимизации.

**3.2 Наличие и полнота нормативной и технической документации на продукцию и методы ее испытания**

1. ГОСТ Р 52404-2005 Вина специальные и виноматериалы специальные. ОТУ
2. ГОСТ Р 52523-2000 Вина столовые и виноматериалы столовые. ОТУ
3. ГОСТ Р 51563-2006 Вина столовые в упаковке «мешок в коробке»
4. ГОСТ 28616-90 Вина плодовые. ОТУ
5. ГОСТ Р 52404-2005 Продукты винодельческой промышленности. Органолептические показатели.
6. ГОСТ Р 51653-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта.
7. ГОСТ 3639-79 Растворы водно-спиртовые. Метод определения концентрации этилового спирта.
8. ГОСТ 13192-73 Вина, виноматериалы и коньяки. Метод определения сахаров.
9. ГОСТ Р 51654-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот.
10. ГОСТ Р 51655-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы.
11. ГОСТ Р 51620-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта.
12. ГОСТ Р 51619-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности.
13. ГОСТ Р 51621-2000 Алкогольная продукция и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации титруемых кислот.
14. ГОСТ Р 52391-2005 Продукция винодельческая. Метод определения массовой концентрации лимонной кислоты.
15. ГОСТ Р 51144-98 Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб.
16. И К 10.04.05.40-89 «Инструкция по микробиологическому контролю виноградных виноматериалов».
17. ТУ 9163-020-21040966-2002 Соки и нектары фруктовые. ТУ
18. ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб.
19. ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Метод определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей.
20. ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ.
21. ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения титруемой кислотности.
22. ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения минеральных примесей.
23. ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения рН.
24. ГОСТ 28188-89 Напитки безалкогольные. Квас. ОТУ
25. ГОСТ 6687.0-86 Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб.
26. ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции.
27. ГОСТ 6687.4-86 Напитки безалкогольные, квасы, сиропы. Метод определения кислотности.
28. ГОСТ Р 51153-98 Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода.
29. ГОСТ 6687.-88 Напитки безалкогольной промышленности. Метод определения сухих веществ.
30. ГОСТ 6687.7-88 Напитки безалкогольные и квасы. Метод определения спирта.
31. ГОСТ 13273-88 Воды минеральные питьевые лечебные и лечебно- столовые. ТУ
32. ГОСТ 23268.0-91 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно- столовые и природные столовые. Правила приемки и методы отбора проб.
33. ГОСТ 23268.1-91 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно- столовые и природные столовые. Методы определения органолептических показателей и объема воды в бутылках.
34. ГОСТ 23268.2-91 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно- столовые и природные столовые. Методы определения двуокиси углерода.
35. ГОСТ 23268.3-91 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно- столовые и природные столовые. Методы определения гидрокарбонат-ионов
36. СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости – контроль качества».
37. СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
38. ИК 10-04-06-140-87 «Инструкция санитарно-бактериологического контроля пивоваренного и безалкогольного производства».
39. МУК 4.2.1018-01 «Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды».
40. ГОСТ 30712-2001 «Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа».
41. СанПиН 2.1.4.107401 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованного водоснабжения. Контроль качества.

**3.3 Наличие нормативной документации на сырье и тароупаковочные материалы**

1. ГОСТ 28615-90 Виноматериалы плодовые обработанные. ОТУ
2. ТУ 9176-476-00008064-2002 Сусло виноградное концентрированное
3. ГОСТ Р 51147-98 Виноматериалы шампанские. ТУ
4. ГОСТ 24433-80 Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы. ТУ
5. ГОСТ Р 51652-2000 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. ТУ
6. ГОСТ 2918-79 Ангидрид сернистый жидкий технический. ТУ
7. ГОСТ 28538-90 Концентраты квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. ТУ.
8. ТУ 0131-002-00357021-03 Вода питьевая природная «Лазурная»
9. ТУ 2297-001-00357021-01 Бутылки из полиэтилентерефталата. ТУ
10. ОСТ 18-40-71 Бентониты для винодельческой промышленности.
11. ГОСТ 12290-89 Картон фильтровальный для пищевых жидкостей. ТУ
12. ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. ТУ
13. ГОСТ 11293-89 Желатин. ТУ
14. ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. ТУ
15. ГОСТ 21-94 Сахар- песок. ТУ
16. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
17. ГОСТ 10117.1-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. ОТУ
18. ГОСТ Р 52267-2004 Бочки металлические для пищевых жидкостей. ТУ
19. ГОСТ 4207-75 Калий железистосинеродистый 3-водный. ТУ
20. ГОСТ 3885-73 Реактивы и особо чистые вещества.

**3.4 Технологическая документация на выполнение операций приема, хранения, отпуска продуктов**

1. ГОСТ Р 51149-98 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
2. ГОСТ Р 51074-3003 Вина плодовые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
3. СТО 00357021-003-2006 Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
4. СТО 00357021-002-2006 Вина столовые в упаковке «мешок в коробке». Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
5. СТО 00357021-001-2006 Вина столовые в бочонках металлических. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
6. ТУ 2297-001-00357021-01 Соки и нектары фруктовые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

**4. Производственный процесс и оборудование**

**4.1 Технологический процесс**

Производство кваса осуществляется согласно ТИ 10-04-06-144-87 ТИ по производству безалкогольных напитков и кваса.

Технологический процесс производства хлебного кваса состоит из следующих стадий: приготовление сусла→приготовление сахарного сиропа→приготовление смешенной закваски→брожение сусла→купажирование сброженного сусла→розлив кваса.

Квасное сусло готовят из сухого ржаного солода, извлечением горячей водой экстрактивных веществ. В настойный чан набирают горячую воду, засыпают при перемешивании сухие хлебопродукты. Температура воды для первого настаивания 80-90°С, для второго и третьего 60…70°С.Настаивание первого сусла- 1.5-2 часа. Второго 1.5 часа. третьего 1 час. Три порции сусла охлаждают до 25-30°С и направляют на брожение.

Приготовление сахарного сиропа. В сироповарочный котел, снабженный мешалкой засыпают сахар с учетом его остаточной концентрации 60-65% массовой. Затем вносят воду, которую задают пропорциями при постепенном нагреве. Смешивают в течении 2-3 часов, повышая постепенно температуру до 68-75°С. По достижении указанной температуры из мерников задают раствор лимонной кислоты для перевода сахарозы до глюкозы и фруктозы.

Закваску готовят путем последовательного пересева из жидкости на питательную среду.

Пробирка→10смі→по мере накопления клеток 1млн на 1смі осуществляется пересев на жидкую питательную среду. 250смі→по мере разбраживания дрожжевую разводку переливают в разбавленное квасное сусло 2-2,5л.

Пересев молочнокислых бактерий осуществляется:

Из пробирки в 250 мл питательной среды→2л квасного сусла→4л квасного сусла и спустя 24 часа разводка готова к использованию.

Брожение квасного сусла производится в бродильных чанах , в результате образуется характерный аромат, вкус и накапливается диоксид углерода.

Далее в готовое квасное сусло вносят белый сахарный сироп и дрожжи. Брожение проходит при t +25+30°С. После проведения брожения и проведения анализа на кислотность, сусло охлаждают до t +5-7°С .

Далее сброженное сусло перекачивают в купажный чан, в который добавляют 75% сахарного сиропа, тщательно перемешивают диоксидом углерода и выдерживают при охлаждении до t +4-10°С в течение 30-60 минут.

Проводят лабораторный контроль на массовую долю спирта, массовую долю сухих веществ, кислотность, микробиологический контроль.

Подача на розлив осуществляется в транспортную тару: автоцистерны и бочки.

**4.2 Перечень оборудования**

Перечень основного технологического оборудования для производства, хранения и поставки произведенного вина (плодового, виноградного)

с содержанием этилового спирта не более 15% алк.

1. Линия фасовочно-упаковочная безалкогольных и алкогольных продуктов (ЛФУ) вариантного исполнения, год выпуска 2006, изготовитель 000 «Спецавтомат», РОССИЯ;
2. Укупорщик УКП-1 000, год выпуска 2006, изготовитель 000 «Спецавтомат», РОССИЯ;
3. Машина для розлива в вакуумные пакеты жидкостей пищевого назначения: «ElvaBox 61», год выпуска 2006, изготовитель ELVAmac SA, Швейцария;
4. Мерник металлический К7-ВМЛ (вертикальный), год выпуска 1982, изготовитель Полтавский машиностроительный завод, Россия.

Оборудование для производства кваса хлебного

1. Бродильные емкости из нержавеющей стали марки 12Ч18Н10Т объемом 7600л.
2. Купажные емкости из нержавеющей стали марки 12Ч18Н10Т объемом 7700л.
3. Купажные емкости из алюминия марки АД1М объемом 6550л.
4. Бачок для сиропа из нержавеющей стали
5. Настойный чан для солода из нержавеющей стали

**4.3 Основные контролируемые показатели технологических процессов**

Основными контролируемыми показателями кваса являются:

* Содержание сухих веществ в 100 гр кваса. В зависимости от типа кваса может изменяться 0,3-7,5%. Массовая концентрация сухих веществ определяется по рефрактометру.
* Кислотность контролируется путем титрованием кваса 0,1Н и 1Н раствором NaOH и выражается в NaOH смЄ/100мл
* Содержание диоксида углерода в % 0,3-0,4.
* Объемная доля этилового спирта не должна превышать 0,5%об.
* Присутствие БГКП при анализе 10 смі не допускается
* Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы не допускаются в 25 смі
* Из токсичных элементов контролируются массовые концентрации:

Свинца- не более 0.3мг/кг

Мышьяка- не более 0.2 мг/кг

Кадмия – не более 0.03 мг/кг

Ртути – не более 0.005 мг/кг

* Радионуклиды:

Цезий 137 – не более 70 Бг/дмі

Стронций 90 – не более 100 Бг/дмі

**5 Технико-химический контроль производства и качества продукции**

**5.1 Методы контроля сырья, технологических процессов, вспомогательных материалов и готовой продукции**

Для проверки качества вина и виноматериалов должны применяться методы анализа по ГОСТ 13192 – 73, ГОСТ 13195 – 73, ГОСТ 26927 – 86, ГОСТ 26930 – 86, ГОСТ 26931 – 86, ГОСТ 26932 – 86, ГОСТ 26933 – 86, ГОСТ 28498 – 90, ГОСТ 30178 – 96, ГОСТ Р 51621 – 2000, ГОСТ Р 51653 – 2000, ГОСТ Р 51654 – 2000, ГОСТ Р 51655 – 2000. Радионуклиды определяют по методическим указаниям, утвержденным в установленном порядке.

Полноту налива (объем продукта) определяют методом, основанным на определении объема продукции расчетным путем, в результате определения разницы между массой полной и пустой тары с учетом относительной плотности продукта.

В винодельческой практике также необходимо иметь методы определения вида нестабильного помутнения, чтобы устанавливать пути борьбы с данным помутнением. По внешнему виду и дегустацией даже самому опытному виноделу не всегда можно установить причины образования мути или осадка. Кроме того, перед розливом в бутылки винодел должен быть уверен, что вино будет стабильно на протяжении всего гарантийного срока.

В настоящее время разработаны методы определения вида помутнения, а также тесты для определения стойкости вина к основным видам помутнений.

Все необработанные материалы подвергают предварительным лабораторным исследованиям на склонность к различным видам помутнений.

Для предварительного исследования необработанных виноматериалов на склонность к различным помутнениям отбирают среднюю пробу от однородной партии вина (купажа) по правилам, предусмотренным действующим ГОСТом. В средней пробе определяют титруемую и летучую кислотность, рН, содержание общего и свободного SO, общего железа. Проба также должна быть охарактеризована органолептически.

Микробиологическая стойкость виноматериалов и вин оценивается двумя методами: по количеству клеток микроорганизмов в пробах и по времени развития их в отобранных образцах и в элективных питательных средах.

Также проводятся испытания на склонность вин к биохимическим помутнениям. Метод исследования виноматериала на склонность к белковым помутнениям основан на создании внешних воздействий, ускоряющих процессы коагуляции и седиментации белковых веществ.

Метод исследования виноматериалов на склонность к обратимым коллоидным помутнениям основан на быстром охлаждении пробы, способствующем уменьшению растворимости коллоидов.

Метод исследования виноматериалов на склонность к полисахаридным помутнениям основам на быстром определении количества полисахаридов и отношения найденного их количества к оптимальному (150 -200 мг/л), обеспечивающего стабильность вин в течение гарантийного срока.

Метод исследования виноматериала на склонность к кристаллическим помутнениям основан на физико-химическом воздействии на виноматериал холода, что вызывает в нем осаждение виннокислых солей.

**5.2 Штат и должностные обязанности работников заводской лаборатории**

Микробиолог лаборатории ТХМК обязан:

1. Обеспечивать контроль за приготовлением питательных сред для культивирования микроорганизмов, за соблюдением установленного микробиологического режима на всех стадиях производственного процесса:
2. Лично проводить ответственные микробиологические операции, исследования и анализы;
3. Выявлять отклонения от нормы в технологии производство продукции и давать указания к их устранению;
4. Обеспечивать микробиологический контроль за основными и вспомогательными материалами, тарой, оборудованием и помещениями.;
5. Систематически проверять и требовать от начальников цехов обеспечения соответствующего санитарного состояния основных и вспомогательных цехов. Контролировать своевременный осмотр цехов.

Инженер-химик:

1. Руководит проведением или проводит лабораторные анализы, испытания и другие виды исследований, сырья, полуфабрикатов, материалов, конструкций и готовой продукции для определения соответствия действующим техническим условиям и стандартам.
2. Выполняет экспериментальные изысканию более экономных и эффективных лабораторного контроля производства.
3. Осуществляет необходимые расчеты по испытаниям и исследованиям, анализирует полученные результаты и систематизирует их; о результатах анализов своевременно извещает соответствующие подразделения предприятия.
4. Принимает участие в разработке технологических процессов и исследовании их в период освоения, в разработке и внедрении стандартов и технических условий на используемые в производстве сырье, полуфабрикаты, материалы, а также в установлении прогрессивных норм их расхода.
5. Исследует причины брака в производстве и принимает участие в разработке предложений по его предупреждению и устранению.

Техник-лаборант:

1. Выполняет под руководством более квалифицированного специалиста анализы и испытания по определению химического состава и основных свойств материалов в соответствии с требованиями стандартов и технических условий.
2. Принимает технологические пробы и образцы для проведения анализов и испытаний.

3. Оформляет результаты анализов и испытаний, ведет их учет, составляет техническую документацию по выполняемым лабораторией работам.

4. Своевременно извещает соответствующие подразделения предприятия о результатах анализов и испытаний.

5. Осуществляет вспомогательные и подготовительные операции по проведению особо сложных лабораторных работ.

6. Принимает участие в разработке анализов, механических испытаний, отбора металлографических исследований.

7. Следит за исправным состоянием установок приборов, инструмента и другого лабораторного оборудования, выполняет его простую регулировку и вносит необходимые исправления в техническую документацию в соответствии с полученными результатами анализов и испытаний.

**5.3 Аттестация производственной лаборатории**

Производственной лаборатории ЗАО КПП «Лазурный» выдано «Свидетельство об оценки состояния измерений в лаборатории (аттестат)».

На основании акта комиссии, назначенной приказом генерального директора ФГУ «Краснодарский центр стандартизации, метрологии и сертификации» от 20.03.03, удостоверяет о наличии в лаборатории необходимых условий для выполнения измерений состава, физико-химических и микробиологических свойств анализируемых объектов в соответствии с требованиями нормативных документов на методы измерений:

* Замечаний по нормативным документам на контролируемый химический состав и физико-химические свойства не обнаружено.
* Стандартные образцы при аналитическом контроле не применяются.
* Организация и проведение выборочного контроля результатов измерений, выполняемых лабораторией, осуществляются начальником производственной лаборатории согласно «Положению о производственной лаборатории» и «Должностной инструкции»
* Лаборатория обеспечена средствами измерений, испытательным и вспомогательным оборудованием, необходимым для физико- химического и микробиологического контроля, согласно требованиям нормативных документов на методы измерений. Используемые в лаборатории средства измерения поверены и по результатам поверки признаны годными к применению. Испытательное оборудование прошло аттестацию согласно требованиям ГОСТ Р 8.568-97 «Аттестация испытательного оборудования. Основные положения».
* Состав и квалификация персонала лаборатории достаточны для проведения измерений состава и свойств анализируемых объектов согласно заявленной номенклатуре.

Свидетельство действительно до 1.03.10.

**5.4 Перечень документов, регламентирующих порядок, периодичность и полноту контроля качества при приемке, хранении и отпуске продукции, журналы контроля продукции**

Технохимический

1. Журнал лабораторного контроля технологического процесса розлива минеральных питьевых вод.
2. Технологический журнал розлива минеральной воды.
3. Технологический журнал учета расхода минеральной воды.
4. Журнал регистрации показания автоматических счетчиков по учету готовой продукции.
5. Журнал отгрузки минеральной воды.
6. Журнал регистрации сертификатов качества.
7. Журнал отгрузки хлебного кваса, безалкогольных напитков.
8. Журнал регистрации квасных емкостей.
9. Химический журнал контроля технологического процесса приготовления кваса.
10. Журнал контроля качества сырья для безалкогольных напитков.
11. Журнал контроля качества кронепробки.
12. Журнал контроля качества поступающего сахара.
13. Журнал контроля поступающей лимонной кислоты.
14. Журнал по химводоочистке котельной.
15. Журнал инструктажей по технике безопасности.
16. Журнал температуры и влажности воздуха.
17. Технологический журнал производства кваса.
18. Технологический журнал приготовления белого сиропа.
19. Журнал химического контроля виноматериала.
20. Журнал контроля за технологической обработкой вин.
21. Журнал обработки виноматериала оклеивающими веществами.
22. Журнал по приемке винограда.
23. Журнал отгрузки готовой продукции (виноматериала).
24. Журнал контроля за розливом и полнотой налива.
25. Журнал контроля выработки соков.
26. Журнал отгрузки соков.

Микробиологический:

1. Журнал регистрации микробиологических исследований питьевой и минеральной воды.
2. Журнал микробиологических исследований смывов с рук и

спецодежды.

1. Журнал микробиологического контроля смывов бутылки и пробки.
2. Журнал мойки и дезинфекции оборудования.
3. Журнал приготовления дезинфицирующих растворов.
4. Журнал регистрации микробиологических исследований кваса.
5. Журнал контроля мойки, обработки и пропарки квасных бочек.
6. Журнал мойки технологического оборудования (винцех).
7. Журнал микробиологического контроля виноматериалов.
8. Журнал контроля сброжения сусла.
9. Журнал контроля розливостойкости виноматериалов.

Технологический

1. «Технологический журнал».

1. «Журнал учета движения винопродукции и отходов виноделия».
2. «Накладная на передачу винопродукции».
3. «Акт приемки винопродукции».
4. «Журнал регистрации показаний автоматических счетчиков по учету готовой продукции».
5. «Сведения о работе цеха розлива».
6. «Отчет склада о движении готовой продукцию».
7. **Метрологическое обеспечение на предприятии**

**6.1 Обязанности ответственного за метрологическое обеспечение на предприятии**

Ответственным за метрологическое обеспечение на предприятии является начальник производственной лаборатории. В его обязанности входит:

* Составлять список средств измерения, подлежащих поверки в соответствии с правилами по метрологии ПР50.2.006-94 «ГСИ. Области использования средств измерений», также руководствоваться МИ 2273-93 «ГСИ. Области использования средств измерений, подлежащих поверке» и ст.13 Закона РФ «Об обеспечении единства измерений»
* Направлять составленный список на его согласование в ФГУ «Новороссийский ЦСМ»
* Утверждение и согласование графиков поверки
* Следить за сроками поверки

**6.2 Соответствие СИ и испытательного оборудования требованиям**

На предприятии все средства измерения и испытательное оборудование соответствуют требованиям нормативных документов на продукцию и методы контроля. Все СИ имеют свидетельства о поверке и паспорта.

Лаборатория обеспечена средствами измерений, испытательным и вспомогательным оборудованием, необходимым для физико-химического и микробиологического контроля, согласно требованиям нормативных документов на методы измерений.

Используемые в лаборатории средства измерения поверены и по результатам поверки признаны годными к применению.

Испытательное оборудование прошло аттестацию согласно требованиям ГОСТ Р 8.568-97 «Аттестация испытательного оборудования. Основные положения».

**6.3 Графики государственной поверки**

Вид измерений: механический, температурный, физико-химический

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код средства измерения | Наименование средства измерения, тип | Заводской номер | Метрологические характеристики | Дата последней проверки | Периодичность проверки (месяцы) | Сроки след. проверки | Место проведения проверки | Сфера государственного метрологического контроля и надзора |
| Кл. точн. погр. | Предел (диапазон измерений) |
| 1 | Весы лаборат. равноплечн. АДВ-200 м. | 845 | 2 кл. | До 200 г. | 07.08.08г. | 12 мес. | 07.08.09 | НФ КЦСМ | Контроль качества продукции |
| 2 | Весы лаборат. равноплечн. ВЛТ-1 кг. | 442 | 3 кл. | До 1 кг. | 07.08.08г. | 12 мес. | 07.08.09 | -\*- | -\*- |
| 3 | Набор гирь Г-2-200 | 600 | 2 кл | От 1 кг. 100 кг. | 08.08.08 | 12 мес. | 08.08.09 | -\*- | -\*- |
| 4 | Весы автомобильн. А-10 | - | +(-)10 кг. | До 10 т. | 07.08.08г. | 12 мес. | 07.08.09 | НФ КЦСМ | -\*- |
| 5 | Манометры техн. ОБМ 0,6 МПА |  |  | 1.5-2.5% | 08.08.08 | 12 мес. | 08.08.09 | -\*- | -\*- |
| 6 | Манометры техн. ОБМ 2.0 МПА |  |  | 1.5-2.5% | 08.08.08 | 12 мес. | 08.08.09 | -\*- | -\*- |
| 7 | Тегометы ТИЖ-4 0-25 МПА |  |  | 1.5 | 08.08.08 | 12 мес. | 08.08.09 | НФ КЦСМ | -\*- |
| 8 | Весы рычажныеРП-50 | 8023 |  | До 50 кг. | 07.08.08г. | 12 мес. | 07.08.09 | -\*- | -\*- |
| 9 | Весы рычажные РП-100 | 98394 |  | До 100 кг. | 07.08.08г. | 12 мес. | 07.08.09 | НФ КЦСМ | Контроль качества продукции |
| 10 | Рулетка измерительная Р10УЗГ | 242 | 3 кл |  | 29.08.08 | 12 мес. | 29.08.09 | -\*- | -\*- |
| 11 | Рефрактометр УРЛ-1 | 76-4915 | ±1.010№ | 1.3-1.7 | 19.08.08 | 12 мес. | 19.08.09 | -\*- | -\*- |
| 12 | Фотоэлектро-колориметр КФК-2 | 86-15876 | ±1.0%Т | 0-100 | 19.08.08 | 12 мес. | 19.08.09 | -\*- | -\*- |
| 13 | рН-метр миллиовольтметр рН-150 м | 0372 | ±0.5 рН | 0-14 рН | 19.08.08 | 12 мес. | 19.08.09 | -\*- | -\*- |
| 14 | Весы настольные циферблатные ВНЦ | 20000 | среднее | До 10 кг | 24.08.08 | 12 мес. | 24.08.09 | -\*- | -\*- |

**7. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией**

**7.1Способы проведения инспекционной проверки**

Инспекционный контроль плановый проводиться не реже 1 раза в год органом по сертификации.

Он включает в себя испытание образцов и проверку документации.

За время работы предприятия не проводилось внеплановых проверок.

Инспекционный контроль включает в себя следующие этапы:

* Сбор и анализ информации о сертифицируемой продукции
* Разработка и утверждение программы инспекционного контроля
* Формирование группы инспекционного контроля
* Проведение инспекционного контроля
* Оформление результатов инспекционного контроля
* Принятие решений по результатам инспекционного контроля

**7.2 Работы, подлежащие сертификации и лицензированию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид работ, объект | Вид контроля | Периодичность |
| 1 | Состояние производства минеральной и питьевой воды | -Выдача сертификата соответствия-санэпидзаключение | 1 раз в 2 года1 раз в 5 лет |
| 2 | Состояние производственной лаборатории | - аттестация | 1 раз в 3 года |
| 3 | Состояние производства квасного отделения и готовности работы в летний период | -составление акта о готовности-Выдача сертификата соответствия-санэпидзаключение | 1 раз в год1 раз в 2 года1 раз в год |
| 4 | Состояние производства виноградных материалов | -Выдача сертификата соответствия-санэпидзаключение | 1 раз в 2 года1 раз в 5 лет |
| 5 | Состояние производства консервов «Соки и нектары фруктовые» | -Выдача сертификата соответствия-санэпидзаключение | 1 раз в 2 года1 раз в 5 лет |
| 6 | Состояние технологического оборудования | -Выдача сертификата соответствия-санэпидзаключение | Без ограничения действия |

**7.3 Нормативная, конструкторская и технологическая документация на продукцию**

1. Вода минеральная питьевая природная лечебно-столовая газированная «Анапская» - ГОСТ 1327388, СанПиН 2.3.2.1078-01
2. Вода минеральная питьевая природная лечебно-столовая

 «Семигорская - 1» ГОСТ 1327388, СанПиН 2.3.2. 1078-01

1. Вода минеральная питьевая природная лечебная газированная «Семигорская-6» ГОСТ 1327388, СанПиН 2.3.2.1078-01
2. Напиток брожения «Квас хлебный», ГОСТ 28188-89, СанПиН 2.3.2.1078-01
3. Виноматериалы виноградные обработанные натуральные сухие:

«Лазурное белое», «Лазурное красное», «Лазурное розовое»,

ГОСТ Р 52523-2006 СанПиН 2.3.2.1078'-01

10.Виноматериалы виноградные необработанные натуральные сухие белые, розовые. Общие правила переработки винограда, утв. МСХ РФ 05.05.1998г., СанПиН 2.3.2. 1078-01

1. Соки и нектары фруктовые. ТУ 9163-020-21040966-02, СанПиН 2.3.2.1078-01
2. Виноматериалы шампанские. ГОСТ5114 7 -98, СанПиН 2.3.2.1078-01
3. Виноматериалы виноградный обработанный натуральный сухой красный «Каберне» ГОСТ 7208-93, СанПиН 2.3.2.1078-01

10 Вода питьевая природная газированная «Лазурная» ТУ 0131-002-00357021-03, СанПиН 1.4.1116-02

1. Вина столовые сухие по ГОСТ Р 52523-2006:

 -Каберне

- Шардоне

1. Вина столовые полусладкие по ГОСТ Р 52523-2006

- Изабелла

- Мускат

13. ТИ 9170-611-00357021-06 ТИ по производству вина столового и виноматериала столового полусладкого белого «Мускат»

14. ТИ 9170-610-00357021-06 ТИ по производству вина столового и виноматериала столового полусладкого красного «Изабелла»

15.ТИ 9170-1405-00357021-07 ТИ по производству вина столового и виноматериала столового сухого белого «Шардоне»

18. ТИ 9170-1404-00357021-07 ТИ по производству вина столового и виноматериала столового сухого красного «Каберне»

**8. Первичный учет на предприятии**

Инструкция о порядке учета сусла, молодых виноматериалов и незавершенного производства в первичном виноделии

Заготовка винограда, являющегося сырьем для винодельческой промышленности, производится в порядке государственных закупок у совхозов своей системы.

Каждая партия поступающего винограда на заготовительном или перерабатывающем пункте должна быть взвешена (брутто, тара, нетто) в присутствии представителя-сдатчика. С каждой партии и сорта винограда в присутствии представителя-сдатчика лабораторией винзавода должна быть взята средняя проба и произведен анализ качества принятого винограда. Результаты анализа отражаются в журнале «Контроль приемки винограда» и в приемной квитанции.

При переработке винограда по белому способу объем сусла нужно определить в замеренных отстойных емкостях. Замер сусла производится комиссией с участием зав. пунктом, зав. лабораторией (лаборанта), технолога-винодела и учетчика винпункта до начала переработки винограда следующего дня. Результаты замера сусла оформляются актом по форме № П – 2.

При замере сусла лаборатория должна определять сахаристость и плотность (удельный вес) сусла по каждой емкости.

Масса выжимки и гребней указывается отдельно.

Количество гребней и сладкой выжимки определяется на основании контрольных взвешиваний, проводимых 2 – 3 раза за период переработки винограда по каждому сорту. При этом для каждого контрольного взвешивания опытная партия винограда должна составлять не менее 5 тонн.

Выход выжимки, полученной при переработке винограда с брожением на мезге, определяется путем взвешивания всего количества.

Запрещается подача сусла на брожение без предварительного замера сусла и оформления акта по форме № П – 2.

При переработке винограда с брожением сусла на мезге (по красному способу) объем виноматериалов, подлежащих дображиванию, и их кондиции определяют после разгрузки бродильных емкостей и прессования сброженной мезги. Результаты переработки определяются комиссией и отражаются в акте по форме № П – 3.

Акт по форме № П – 3 составляется также при переработке винограда по белому способу с настаиванием сусла на мезге.

Учет сусла, а также виноматериалов до снятия с дрожжевых осадков (первая переливка) осуществляется в оперативном порядке согласно данным, отраженным в актах по форме № П – 2 и П – 3.

Выработанные молодые виноматериалы приходуются в системе бухгалтерского учета после снятия их с дрожжевых осадков (первая переливка) на основании акта по форме № П – 6. В этом акте отражается количество декалитров полученных виноматериалов, дрожжевых осадков и их кондиции.

На заводах первичного виноделия потери виноматериалов при хранении и технологической обработке исчисляются по действующим нормам с момента снятия виноматериалов с дрожжей (после первой переливки) и оформляются актом по форме № П – 6.

При креплении (спиртовании) сусла лаборатория отбирает среднюю пробу по каждой емкости и определяет крепость, сахаристость и плотность (удельный вес) этого сусла.

Каждая операция по спиртованию сусла оформляется актом по форме № П – 5, в котором указываются начальные кондиции сусла, количество влитого спирта в объемном и безводном алкоголе и количество полученных виноматериалов.

Акт о спиртовании сусла служит основанием для списания израсходованных спирта, сахара, колера и других видов сырья и оприходования виноматериалов в бухгалтерском учете и для запаси в книге количественного учета вина и виноматериалов.

Виноматериалы, не снятые с дрожжей, учитываются раздельно по стоимости сырья (виноград, спирт и др.) и сумме затрат по переработке.

При определении фактической себестоимости незавершенного производства количество декалитров виноматериалов, не снятых до 1 января с дрожжей, определяется исходя из фактического их объема с поправкой на содержащиеся в этих виноматериалах дрожжевые осадки, которая учитывается коэффициентом.

Этот коэффициент К определяется делением количества виноматериалов в декалитрах, полученных после первой переливки (т. е. за вычетом дрожжевых осадков), на количество виноматериалов в декалитрах, поступивших на переливку.

**8.1 Формы первичного учета в винодельческой промышленности и указания о порядке их применения и заполнения**

1.Реестр сопроводительных накладных на принятый виноград (форма № П – 1) применяют для учета поступившего винограда по накладным. Заполняют его ежедневно бухгалтер винпункта в трех экземплярах (для бухгалтерии, сдатчика и винзавода) по сопроводительным документам сдатчика. Реестр служит основанием для выписки приемной квитанции. В этом реестре отмечаются следующие данные:

-предприятие;

-винпункт;

- № сопроводительных накладных на принятый виноград;

- сорт, совхоз, № отделения, № бригады;

- Ф.И.О. бухгалтера винпункта;

- Ф.И.О. химика, проверявшего качество винограда;

- масса, кг (брутто, нетто, тара);

- результаты анализа ( сахар, количество больных и испорченных, примесь других сортов, раздавленных ягод, %);

- цена;

- надбавка/уценка за качество;

- цена с учетом надбавки/уценки;

- сумма.

2. Акт о переработке винограда на сусло «по белому» способу (форма № П – 2) служит для учета переработанного винограда, выхода сусла и отходов. Акт составляет винодел в двух экземплярах (для бухгалтерии и цеха), подписывают его начальник цеха, заведующий лабораторией, технолог и бухгалтер, утверждает главный инженер. Акт должен быть сдан в бухгалтерию завода не позднее, чем на следующий день после переработки.

В акте указываются:

- предприятие;

- номер акта;

- цех (винпункт), код, число, месяц;

* по переработке винограда:

- наименование винограда по сортам;

- номенклатурный №;

- количество, кг;

- сахар, г/дм;

- итого;

* по полученному суслу

- № емкости;

- вместимость по трафарету, дал;

- наименование сусла по винограду и направлению использования;

- фракция сусла;

- номенклатурный №;

- количество кг/дал;

- результаты анализа (относительная плотность, сахар);

-выход сусла из 1 т винограда;

- количество сладкой выжимки (масса, кг и в %-м отношении к винограду)

- сахар г/100 г;

количество гребней (масса, кг и в %-м отношении к винограду)

- подписи начальника цеха, зав. лабораторией, технолога, бухгалтера.

3. Акт о переработке винограда по красному способу (форма № П – 3) составляют при настаивании или брожении мезги для учета переработанного винограда, выхода виноматериалов (сусла) и отходов (гребней и выжимки). Форму заполняет винодел или бухгалтер в трех экземплярах (один – для бухгалтерии и два – для цеха) и подписывают начальник цеха, зав. лабораторией, технолог и бухгалтер, а утверждает главный инженер. Акт должен быть сдан в бухгалтерию не позднее дня, следующего за днем переработки винограда. В акте указываются:

- предприятие;

- утверждающая подпись главного винодела;

- № акта;

- цех (винпункт), код, число, месяц;

* по переработке винограда с настаиванием или брожением мезги

 - сорт винограда;

- номенклатурный №;

-количество, кг;

- сахар, г/100 см;

- № емкости;

- вместимость по трафарету, дал;

- виноматериалы (сусло) (наименование и фракция);

- номенклатурный номер;

- количество, дал;

- результаты анализа (спирт, % об., сахар г/100 см);

- количество сладкой и сброженной выжимки (масса, кг и в %-м отношении к винограду);

- спирт см/100г;

- сахар г/100 г;

количество гребней (масса, кг и в %-м отношении к винограду)

- подписи начальника цеха, зав. лабораторией, технолога, бухгалтера.

4. Акт о декантации виноматериалов с осадков (форма № П – 6)

составляют при снятии купажной смеси с осадка для учета соков и виноматериалов, декантированных с дрожжевых (клеевых) осадков, а также для учета жидких и плотных осадков. Акт служит основанием для списания виноматериалов или осадков, взятых на переливку, и оприходования полученных виноматериалов и осадков. В сезон виноделия до первой инвентаризации акт служит основанием для оприходования виноматериалов и дрожжевых (клеевых) осадков.

Акт составляет винодел в двух экземплярах (для бухгалтерии и цеха) и подписывают начальник цеха, зав. лабораторией, технолог и бухгалтер; утверждает его главный винодел. Акт должен быть оформлен не позднее следующего дня после окончания операции и сдан в бухгалтерию. В акте указывают:

- предприятие;

- утверждающая подпись главного винодела;

- № акта;

- цех (винпункт), код, число, месяц;

* взято на переливку (отжим):

- вид тары №;

- наименование виноматериала;

- номенклатурный №;

- количество при данной температуре, дал;

- результаты анализа (спирт, % об., сахар г/100 см);

* получено виноматериалов:

- вид тары №;

- номенклатурный №;

- количество, дал;

- температура, С;

- поправочный коэффициент;

- учетное количество при 20С, дал;

- результаты анализа (спирт, % об., сахар г/100 см);

* получено осадков (дрожжевых или клеевых):

- номенклатурный №;

- количество при данной температуре, дал;

- результаты анализа (спирт, % об., сахар г/100 см);

- относительная плотность;

- подписи начальника цеха, зав. лабораторией, технолога, бухгалтера.

Также на ЗАО МПБК «Очаково» «Южная винная компания» используются и другие документы такие, как, например:

- Акт контрольной переработки винограда, его составляют по форме № П – 2 с той разницей, что под наименованием акта пишут слово «Контрольный», а в конце дописывают должности и фамилии лиц, участвующих в контрольной переработке винограда;

- Паспорт на винопродукцию, залитую в стационарную емкость (форма № П – 7), хранится при емкости, до откачки из нее винопродукции;

- приемная квитанция на закупку винограда (форма № ПК – 7) служит для расчетов с поставщиками;

- купажный акт (форма № П – 8) составляют для учета списания сырья (виноматериалов) и основных материалов (спирта, сахара, и др.), израсходованных на купаж, и оприходования полученной купажной смеси;

- технологический журнал (форма № П – 9) служит основанием для контроля за соблюдением сроков проведения технологических операций, а также для расчета потерь по нормам;

- журнал учета движения винопродукции и отходов виноделия (форма № П – 10) необходим для количественного учета движения винопродукции по наименованиям и годам урожая. На каждый вид винопродукции и отходов отводят отдельные листы;

- накладная на передачу винопродукции (форма № П – 16) нужна для учета вина, передаваемого из цеха в цех и в цех розлива. Накладная заполняется ежедневно.

**Список литературы**

1. Программа производственного контроля на ЗАО КПП «Лазурный» на 2008 год.
2. Свидетельство об оценке состояния измерений в лаборатории (аттестат)