

Спецификация по качеству Кокосовая стружка medium 65%, Индонезия/ Филиппины

Наименование показателя	Характеристики и нормы
Общие требования к продукту	
Область применения и назначение.	Использование в пищевой промышленности.
Страна происхождения	Индонезия/ Филиппины
Условия хранения	При температуре не выше 20 ⁰ С и относительной влажности воздуха не более 75%
Срок хранения, мес.	18
Упаковка	Многослойные бумажные мешки, с п/э мешками-вкладышами по 25 или по 50 кг.
Маркировка	В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

Органолептические показатели	
Внешний вид	Белые, сыпучие, сухие, чистые, средние гранулы кокосовой стружки
Цвет	Белый без примеси желтого и других оттенков
Вкус	Свойственный мякоти кокосового ореха, без посторонних привкусов и запахов
Запах	Мягкий, чистый, характерный запах кокосовой стружки, без затхлого и прочих посторонних запахов

Физико-химические показатели	
Калибр	«Medium» - гранулы кокосовой стружки 2-5 мм.
Массовая доля влаги %, max	3,0
Массовая доля жира, %, не менее	60,0
Содержание диоксида серы, мг/кг, не более	50,0
РН	1,0 – 7,0
FFA (Свободные жирные кислоты (как лауриновой кислоты)) %, max	0,1
Примеси растительного происхождения (состоящие только из частиц скорлупы, волокон, кожицы), штук/100 г	10,0
Инеродная примесь	Не допускается
Инеродные тела (стекло, пластик, металл)	Не допускается
Зараженность вредителями	Не допускается

Токсичные элементы	
Свинец, мг/кг, не более	0,5
Мышьяк, мг/кг, не более	0,3
Кадмий, мг/кг, не более	0,1
Ртуть, мг/кг, не более	0,05
Афлатоксин В1, мг/кг	0,005

Микробиологические показатели	
КМАФАМ, КОЕ в 1г, не более	5000
БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускается
Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	100
Плесени, КОЕ в 1 г, не более	100