

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	Артикул 948
	Паста кокосовая	Дата принятия: 09.12.2021
		Лист 1 из 2

Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.

Общее описание: Паста кокосовая (далее – паста), изготавливается из сушеной кокосовой стружки, производится методом перетирания, предназначена для реализации через оптовую торговлю для использования в качестве ингредиента в кондитерских изделиях на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания.

Состав: стружка кокосовая

Органолептические свойства

Таблица 1

Внешний вид	Однородная плотная масса, цвет от белого до светло-кремового, равномерная по всей массе.
Вкус и запах	Соответствующий используемым компонентам. Без посторонних привкусов и запахов.

Физико-химические показатели

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Наличие посторонних материалов	Не допускается

Показатели безопасности в соответствии с Приложениями 1 и 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Микробиологические показатели

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя
Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	0,1
Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0
Плесени, КОЕ/г, не более	100

Химические показатели

Таблица 4

Наименование вещества (элемента)	Допустимый уровень, мг/кг, не более	
Токсичные элементы:	Мышьяк	0,3
	Свинец	0,5
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,05
Микотоксины:	Афлатоксин В1	0,005
Пестициды:	ДДТ и его метаболиты	0,15
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ- изомеры)	0,5

Упаковка. Условия хранения. Другие требования.

Таблица 5

Приемка	Паста принимаются партиями. Партией считается любое количество паст одного товарного сорта, упакованной в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним документом о качестве по форме, утвержденной в установленном порядке.
Нормативная документация	ТУ 9761-003-49475298-07 ПАСТА ЯДЕР ОРЕХОВ ОБЖАРЕННЫХ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Упаковка	Продукт упаковывают в пластиковые, герметичные бочки или ведра с полиэтиленовым вкладышем. Тару устанавливают на деревянные поддоны и закрепляют полимерными лентами. Тара должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной вредителями, без посторонних запахов. Масса нетто единицы упаковки бочки 57кг, ведра 25кг и 10кг.
Маркировка	На каждой единице упаковки должна быть нанесена несмываемой, не пахнущей краской, четкая маркировка на русском языке с указанием: - наименования продукта; - документа, в соответствии с которым изготовлена продукция; - состава (при содержании в продукции нескольких компонентов); - наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес включая страну); - единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза; - массы нетто или продукта; - пищевой ценности продукта; - условий хранения; - даты изготовления и даты упаковывания; - срока годности.
Условия хранения	Хранение должно осуществляться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре +20 °С±5 и относительной влажности воздуха не более 70%.
Срок годности	6 месяцев со дня выработки при соблюдении условий хранения.
Транспортирование	Транспортирование с соблюдением соответствующих санитарных требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями транспортных средствах.
Другие требования	Отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы не должно превышать предела допускаемых отрицательных отклонений, приведенного в ГОСТ 8.579-2019. Срок годности на момент поставки не должен превышать 1/3 всего срока годности продукта.

Справочные данные по пищевой и энергетической ценности
100 г пасты содержат:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность/калорийность, кДж/ккал
13,0	65,0	14,0	2860кДж/690ккал

ПОКУПАТЕЛЬ**ПРОДАВЕЦ**