

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Клюква сушеная	Дата принятия:
		Лист 1 из 3

Общие описание: Клюква сушеная резаная без постороннего вкуса и запаха

Сырье: Клюква сушеная резаная.

Состав: клюква, сахар, растительное масло.

Органолептические свойства

Таблица 1

Наименование показателя характеристики	Содержание характеристики
Внешний вид	Ягоды должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Допускается комкование ягод, устраняемое при незначительном механическом воздействии Цвет клюквы от ярко-красного до темно-красного
Запах и вкус	Свойственные клюкве сушеной, без постороннего привкуса и запаха.

Физико-химические показатели

Таблица 2

	Наименование показателя	Значение показателя
		половинки
	Массовая доля влаги, %, не более	22,0
	Массовая доля плодов, %, не более - с наличием кристаллизованного сахара на поверхности плода или внутри него, количество которого очевидно превосходит норму	10,0
	Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,1
	- плесневелых, гнилых	Не допускается
	- с наличием посторонних примесей	Не допускается
	- с наличием живых вредителей их личинок и куколок.	Не допускается
	Соответствие размеру, %, не менее	80

Показатели безопасности должны соответствовать требованиям, установленным Приложениями 1, 2 и 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Химические показатели

Таблица 3

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
Токсичные элементы	Мышьяк	0,2
	Свинец	0,4
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,02
Микотоксины	Афлатоксин В1	0,05
Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,1

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Клюква сушеная	Дата принятия:
		Лист 2 из 3

	Гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,05
--	---	------

Микробиологические показатели

Таблица 4

Наименование показателя	Значение показателя
КМАФАМ, КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^4$
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	$5 \cdot 10^2$
Дрожжи, КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^2$

Справочные данные по пищевой ценности (средние значения)

Таблица 5

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
0,2	0,8	79	240/1360

Приемка, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование

Таблица 6

Приемка	Клюкву сушеную резаную принимают партиями. Партией считается любое количество клюквы сушеной одного товарного сорта, однородные, одного типа окраски, года урожая, упакованное в тару одного вида, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним пакетом документов о качестве и безопасности продукции.
Упаковка	Первичная упаковка - полиэтиленовый материал, вторичная - рифленые картонные короба.
Маркировка	На каждой единице упаковки должна быть нанесена несмываемой, не пахнущей краской, четкая маркировка на русском языке с указанием: <ul style="list-style-type: none"> - наименования продукта; - состава (при содержании в продукции нескольких компонентов); - наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес включая страну); - наименования и местонахождения организации-импортера (для импортной продукции); - единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза; - массы нетто или объема продукта; - товарного сорта/размера (при необходимости); - документа, в соответствии с которым произведена продукция (исключение для импортной продукции); - пищевой ценности продукта; - условий хранения;

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Клюква сушеная	Дата принятия:
		Лист 3 из 3

	<ul style="list-style-type: none"> - даты изготовления и дата упаковывания; - срока годности; - рекомендации по приготовлению продукта (при необходимости); - года урожая (при необходимости).
Условия хранения	Короба должны храниться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре от +5 ° до +25°C (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 70%, короба укладывают на поддоны штабелями высотой не более 8 рядов. Расстояние между стеллажами (поддонами) и стеной, а также между отдельными штабелями – не менее 0,3 м, расстояние от водопроводных труб, калориферов, печей, дымоходов – не менее 1 м.
Срок годности	12 месяцев со дня выработки при соблюдении условий хранения.
Транспортирование	Клюква сушеная должна транспортироваться с соблюдением соответствующих санитарных требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями транспортных средствах. В соответствии с правилами перевозки грузов.
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. Декларация о соответствии (при каждой поставке).

ПОКУПАТЕЛЬ

ПРОДАВЕЦ