

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Инжир сушеный резаный	

Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.

Описание: Плоды, нарезанные на приблизительно равные по размеру кубики одного вида

Состав: Инжир сушеный резаный, рисовая мука.

Органолептические свойства

Таблица 1

Внешний вид	Плоды, нарезанные после сушки на кубики, или кусочки доброкачественных плодов, имеющие приблизительно одинаковую форму, размер и толщину. Кубики должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Допускается комкование, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Цвет инжира сушеного резаного однородный, от светло-кремового до темно-кремового. Допускается легкая «седина» в случае если продукт обработан рисовой мукой. Текстура слегка мягкая, требующая продолжительного жевания, не жесткая кожаца.
Вкус и запах	Свойственный инжиру сушеному резаному, без постороннего вкуса и запаха. Не допускаются посторонние привкус и запах, минеральные примеси, ощущаемые органолептически.

Физико-химические показатели

Таблица 2

№	Наименование показателя	Значение показателя
	Размер	3-7 мм
1	Массовая доля влаги, %, не более	30,0
2	Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,01
3	Массовая доля плодов с наличием кристаллизованного сахара на поверхности плода или внутри него	5
4	Наличие кубиков плесневелых, гнилых, сброженных	Не допускается
5	Наличие живых вредителей и продуктов их жизнедеятельности	
6	Наличие посторонних примесей (стекло, камни, пластик и т.д.)	
7	Соответствие размеру*, % не менее	80

* Ситовой метод: используются сита с круглыми ячейками размером 1 мм и 9 мм. Отклонением принято считать остаток на сите 9 мм и проход через сито 1 мм.

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

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Инжир сушеный резаный	

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
Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,1
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,05
Микотоксины	Афлотоксин В1	0,05

Микробиологические показатели безопасности по ТР ТС 021/2011.

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	$5 \cdot 10^2$

Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование

Таблица 5

Приемка	Инжир сушеный резаный принимают партиями. Партией считается любое количество инжира сушеного резанного 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.
Нормативная документация	ТУ 9164-004-49475298-07 Фрукты и ягоды сушеные ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Упаковка	Рифленые картонные короба весом до 15 кг, с полиэтиленовыми вставками внутри.
Маркировка	На каждой единице упаковки должна быть нанесена несмываемой, не пахнущей краской, четкая маркировка на русском языке с указанием: - наименования продукта; - состава (при содержании в продукции нескольких компонентов); - наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес включая страну);

ОРЕХПРОМ**СПЕЦИФИКАЦИЯ****Инжир сушеный резаный**

- наименование и место нахождения организации-импортера (для импортной продукции);
- единого знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;
- массы нетто или объем продукта;
- товарного сорта/размер (при необходимости);
- документа, в соответствии с которым произведена продукция (исключение для импортной продукции);
- пищевой ценность продукта;
- условий хранения;
- даты изготовления и дата упаковывания;
- срока годности;
- рекомендации по приготовлению продукта (при необходимости);
- года урожая (при необходимости).

Хранение	Короба должны храниться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре от +5 до +25 ⁰ С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 70%, кораба 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. 12 месяцев со дня изготовления при соблюдении условий хранения.
Срок хранения	
Транспортирование	Инжир сушеный резаный должен 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. Декларация о соответствии (при каждой поставке).

Справочные данные по пищевой и энергетической ценности

Таблица 6

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
4,5	1,5	64	280/1200

ПОКУПАТЕЛЬ**ПРОДАВЕЦ**