

<b>ОРЕХПРОМ</b>	<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ</b>	
	<b>Абрикос сушеный целый без косточки</b>	Дата принятия:
		Лист 1 из 3

**Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.**

**Описание:** Целые приплюснутые плоды с выдавленной или выбитой косточкой.

**Страна произрастания:** Таджикистан

### Органолептические свойства

Таблица 1

<b>Внешний вид</b>	Целые приплюснутые плоды с выдавленной или выбитой косточкой, одного вида, однородные по размеру, с неповрежденной кожицей. Должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Допускается комкование плодов, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Цвет от светло - желтого до оранжево — красного.
<b>Вкус и запах</b>	Свойственный абрикосу сушеному. целому без косточки, без постороннего вкуса и запаха.

### Физико-химические показатели

Таблица 2

№	Наименование показателя	Значение показателя
1	Массовая доля влаги, %, не более	25,0
2	Общая массовая доля дефектов, %, не более Из них:	36
3	Массовая доля плодов, %, не более - с повреждением оболочки (механические повреждения, градобоины, солнечные ожоги, пятна, трещины, плохая текстура и т.д.)**	36
4	- поврежденные вредителями, с наличием следов жизнедеятельности	3
5	- с другими дефектами, не перечисленными выше, влияющими на внешний вид, но не влияющими на съедобность	2
6	- загрязнение земель	10
7	Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,3
8	Наличие живых вредителей	не допускается
9	Продукты жизнедеятельности вредителей	10,0
10	Наличие посторонних примесей	не допускаются
11	Наличие плодов плесневелых* или гнилых	1
12	Массовая доля плодов с наличием косточки, шт/кг, не более	не допускается
13	Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,2

\*Примечание – Повреждение оболочки - любое повреждение оболочки, занимающее более одной трети поверхности плода; плесневелые – наличие на поверхности плода плесени, видной невооруженным глазом; плоды с наличием косточки – плод с косточкой, либо только косточка (если обнаружена в свободном виде).

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

<b>ОРЕХПРОМ</b>	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	<b>Абрикос сушеный целый без косточки</b>	Дата принятия:
		Лист 2 из 3

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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	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

<b>Приемка</b>	Абрикос сушеный целый без косточки принимают партиями. Партией считается любое количество абрикоса сушеного целого без косточки 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.
<b>Упаковка</b>	Рифленые картонные коробки весом до 15 кг, с полиэтиленовыми вставками внутри.
<b>Маркировка</b>	На каждой единице упаковки должна быть нанесена несмываемой, не пахнущей краской, четкая маркировка на русском языке с указанием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименования продукта;</li> <li>- состава (при содержании в продукции нескольких компонентов);</li> <li>- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес включая страну);</li> <li>- наименования и местонахождения организации-импортера (для импортной продукции);</li> </ul>

<b>ОРЕХПРОМ</b>	<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ</b>	
	<b>Абрикос сушеный целый без косточки</b>	Дата принятия:
		Лист 3 из 3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;</li> <li>- массы нетто или объема продукта;</li> <li>- товарного сорта/размера (при необходимости);</li> <li>- документа, в соответствии с которым произведена продукция (исключение для импортной продукции);</li> <li>- пищевой ценности продукта;</li> <li>- условий хранения;</li> <li>- даты изготовления и даты упаковывания;</li> <li>- срока годности;</li> <li>- рекомендации по приготовлению продукта (при необходимости);</li> <li>- года урожая (при необходимости).</li> </ul>
<b>Хранение</b> <b>Срок хранения</b>	Короба должны храниться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре от +5 до +25 <sup>0</sup> 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.
<b>Транспортирование</b>	Абрикосы сушеные должны транспортироваться с соблюдением соответствующих санитарных требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями транспортных средствах. В соответствии с правилами перевозки грузов.
<b>Другие требования</b>	Отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы не должно превышать предела допускаемых отрицательных отклонений, приведенного в ГОСТ 8.579-2002. Срок годности на момент поставки не должен превышать 1/3 всего срока годности продукта. 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
1,5	0,5	52	220/940

\_\_\_\_\_  
ПОКУПАТЕЛЬ

\_\_\_\_\_  
ПРОДАВЕЦ