

<b>ОРЕХПРОМ</b>	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	<b>Клюква сушеная</b>	

**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
1	Массовая доля влаги, %, не более	22,0
2	Массовая доля плодов, %, не более - с наличием кристаллизованного сахара на поверхности плода или внутри него, количество которого очевидно превосходит норму	10,0
3	Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,1
4	- плесневелых, гнилых	Не допускается
5	- с наличием посторонних примесей	Не допускается
6	- с наличием живых вредителей их личинок и куколок.	Не допускается

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

<b>ОРЕХПРОМ</b>	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Клюква сушеная	

Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,1
Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -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
0,4	0,7	83,0	340/1420

### Приемка, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование

Таблица 6

<b>Приемка</b>	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.
<b>Упаковка</b>	Первичная упаковка - полиэтиленовый материал, вторичная - рифленые картонные коробки.
<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> <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> </ul>

<b>ОРЕХПРОМ</b>	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	<b>Клюква сушеная</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пищевой ценность продукта;</li> <li>- условий хранения;</li> <li>- даты изготовления и дата упаковывания;</li> <li>- срока годности;</li> <li>- рекомендации по приготовлению продукта (при необходимости);</li> <li>- года урожая (при необходимости).</li> </ul>
<b>Условия хранения</b>	Короба должны храниться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре от +5 <sup>0</sup> до +25 <sup>0</sup> С (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.
<b>Срок годности</b>	12 месяцев со дня выработки при соблюдении условий хранения.
<b>Транспортирование</b>	Клюква сушеная должна 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 8.579-2019. Срок годности на момент поставки не должен превышать 1/3 всего срока годности продукта. Декларация о соответствии (при каждой поставке).

\_\_\_\_\_  
**ПОКУПАТЕЛЬ**

\_\_\_\_\_  
**ПРОДАВЕЦ**