

Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.

Общие описание: Яблоки сушеные резаные предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации через оптовую торговлю для использования в качестве ингредиента в различных кондитерских изделиях на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания.

Состав: Яблоко сушеное, консервант - E220, рисовая мука.

Размер: 3x5 мм

Органолептические свойства

Таблица 1

Наименование показателя характеристики	Содержание характеристики
Внешний вид	Плоды резанные кусочками заданного размера. Фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Допускается комкование, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Цвет яблок от светло-желтого до кремового (допускается розовый оттенок)
Запах и вкус	Свойственные яблоку сушеному резаному, без постороннего привкуса и запаха.

Физико-химические показатели

Таблица 2

№ п.п	Наименование показателя	Значение показателя
1	Массовая доля влаги, %, не более	20,0
2	Дефектные плоды с механическими повреждения	3,0
4	Минеральные примеси и металлопримеси	Не допускается
5	Наличие посторонних примесей	Не допускается
6	Наличие живых или продуктов их жизнедеятельности	Не допускается
7	Наличие плодов плесневелых или гнилых	Не допускается
8	Массовая доля сернистого ангидрида, мг/кг, не более	600,0

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 (для радионуклеидов Бк/кг), не более
Токсичные элементы	Мышьяк	0,2
	Свинец	0,4
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,02
Микотоксины	Патулин	0,05
Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,1
	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	$5 \cdot 10^2$

Приемка, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование

Таблица 5

Приемка	Яблоки сушеные кусочки принимают партиями. Партией считается любое количество яблок сушеных резаных 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	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Упаковка	Продукт упаковывают в полимерные или металлизированные пакеты. Фасованные пакеты помещают в ящики из гофрированного картона, которые устанавливают на деревянные поддоны, закрепляют картонными уголками, стягивают полимерной лентой и обматывают стретч пленкой.

Маркировка	<p>На каждой единице упаковки на бирке должна быть нанесена несмываемой, не пахнущей краской, четкая маркировка на русском языке с указанием:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наименования продукта; – состава; – наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес включая страну); – единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза; – массы нетто; – документа, в соответствии с которым произведена продукция; – пищевой ценности продукта; – условий хранения; – даты изготовления; – срока годности.
Условия хранения	<p>Короба должны храниться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре от +5⁰ до +25⁰С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 70% 12 месяцев со дня выработки при соблюдении условий хранения.</p>
Срок годности	
Транспортирование	<p>Продукция должна транспортироваться с соблюдением соответствующих санитарных требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями транспортных средствах. В соответствии с правилами перевозки грузов.</p>
Другие требования	<p>Срок годности на момент поставки не должен превышать 1/3 всего срока годности.</p>

Справочные данные по пищевой и энергетической ценности

100 г содержат

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
1,7	1,5	69,9	1110 кДж/265 ккал