

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Виноград сушеный целый без косточки	

Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.

Общие описание: Сыпучая масса ягод винограда сушеного одного вида

Сорт: Малояр - калибр не более 500 шт./100 гр.

Страны происхождения: Чили, Турция, Иран, Узбекистан.

Органолептические свойства

Таблицы 1

Внешний вид	Ягоды должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Однородные по форме и размеру. Допускается комкование ягод, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Цвет - окрашенный в типичный для сорта цвет, глянцевый.
Вкус и запах	Свойственный винограду сушеному без постороннего вкуса и запаха.
Состав	Виноград сушеный целый, масло растительное.

Физико-химические показатели

Таблицы 2

№ п.п	Наименование показателя	Норма
1	Массовая доля влаги, не более %	19
2	Массовая доля плодов, %, не более - с повреждением оболочки (механические повреждения, градобоины, солнечные ожоги, пятна) -поврежденные вредителями	12,0
3	Массовая доля плодов, %, не более - с наличием кристаллизованного сахара на поверхности плода или внутри него, количество которого очевидно превосходит норму	15,0
4	- тощих и недоразвитых плодов	8,0
5	Массовая доля плодов с другими дефектами, не перечисленными выше, существенно влияющими на внешний вид, но не влияющий на съедобность, %, не более	1,0
6	Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более.	1,0
7	Количество плодоножки, шт. на 453,6 г	65
8	Наличие посторонних примесей	не допускается
9	Наличие живых вредителей или продуктов их жизнедеятельности	не допускается
10	Наличие плодов - плесневелых, гнилых	4,0

Примечание — Повреждение оболочки — любое повреждение оболочки, занимающее более одной трети поверхности плода; плесневелые — наличие на поверхности плода плесени, видимой не вооруженным глазом.

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

Таблица 3

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Виноград сушеный целый без косточки	

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

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	$5 \cdot 10^2$

Приемка, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование

Таблица 5

Приемка	Виноград сушеный принимают партиями. Партией считается любое количество 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 коробки, вес до 10 кг.
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	
	Виноград сушеный целый без косточки	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - даты изготовления и даты 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 °С до +25°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, calorиферов, печей, дымоходов – не менее 1 м.
Срок годности	12 месяцев со дня выработки при соблюдении условий хранения.
Транспортирование	Виноград сушеный целый без косточек 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. 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
2,5	0,2	71	300/1260

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Виноград сушеный целый без косточки	
