

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Ядра орехов миндаля обжаренные целые	

Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.

Общие описание: Ядра ореха миндаля сладкого обжаренные целые

Сырье: Ядра орехов миндаля сладкого натуральные

Вид: НР

Размер: 27/30

Органолептические свойства

Таблица 1

Наименование показателя характеристики	Содержание характеристики
Внешний вид	Ядра орехов миндаля сладкого обжаренные целые. От кремового до светло-коричневого цвета на изломе, без признаков подгорания.
Вкус и запах	Свойственные ядрам орехов миндаля жареным, без посторонних запахов и привкусов

Требования к показателям качества

Таблица 2

№ п.п	Наименование показателя	Значение показателя
1	Массовая доля влаги, %, не более	3,0
2	Массовая доля частей ядер орехов целых, %, не более - пережаренные, прогорклые	0,5
3	- поврежденных вредителем	1,0
4	- ломаных, с механическими повреждениями	5,0
6	- ссохшихся, недоразвитых	1,0
7	- с камедью	1,0
8	Наличие скорлупы, не более	1шт на 1 тонну
9	Наличие посторонних примесей	Не допускается
10	Наличие живых вредителей или продуктов их жизнедеятельности	Не допускается
11	Соответствие размеру	не допускается отклонение от диапазона, шт. в 28,36 г

Химические показатели

Таблица 3

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, мг/кг (для радионуклеидов Бк/кг), не более
Токсичные элементы	Мышьяк	0,3
	Свинец	0,5
	Кадмий	0,1

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Ядра орехов миндаля обжаренные целые	

	Ртуть	0,05
Микотоксины	Афлатоксин В1	0,005
Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,15
	Гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,5

Микробиологические показатели

Таблица 4

Наименование показателя	Значение показателя
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	$5 \cdot 10^2$

Приемка, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование

Таблица 5

Приемка	Ядра орехов миндаля обжаренного целого принимаются партиями. Партией считается любое количество ядер одного товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним документом о качестве.
Нормативная документация	ТУ 9761-006-49475298-08 ОРЕХИ, ЯДРА ОРЕХОВ НАТУРАЛЬНЫЕ, ОБЖАРЕННЫЕ, КОПЧЕНЫЕ, СОЛЕННЫЕ, СЛАДКИЕ И СО СПЕЦИЯМИ ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Упаковка	Продукт упаковывают под вакуумом в полимерные или металлизированные пакеты. Фасованные пакеты помещают в ящики из гофрированного картона, которые устанавливают на деревянные поддоны, закрепляют картонными уголками и обматывают стретч пленкой. Тара должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной вредителями, без посторонних запахов. Масса нетто единицы упаковки 20кг.
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); - единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Ядра орехов миндаля обжаренные целые	

	<ul style="list-style-type: none"> - массы нетто или объема продукта; - товарного сорта/размера; - документа, в соответствии с которым произведена продукция; - пищевой ценности продукта; - условий хранения; - даты изготовления и даты упаковывания; - срока годности.
Условия хранения	Хранение должно осуществляться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре 20±5°С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 70%.
Срок годности	12 месяцев со дня выработки при соблюдении условий хранения.
Транспортирование	Ядра орехов миндаля обжаренные дробленые должны транспортироваться с соблюдением соответствующих санитарных требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями транспортных средствах.
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.

Пищевые аллергены

Таблица 6

Наименование компонента	Компонент, используемый для производства поставляемого материала	Потенциальный перекрестный контакт с поставляемым материалом
Арахис и продукты его переработки	X	X
Аспартам и аспартам-ацесульфам соль	X	X
Горчица и продукты ее переработки	X	X
Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы	X	X
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	X	X
Кунжут и продукты его переработки	X	X
Люпин и продукты его переработки	X	X
Моллюски и продукты их переработки	X	X
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	X	X
Орехи и продукты их переработки	Да	Да
Ракообразные и продукты их переработки	X	X
Рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды)	X	X
Сельдерей и продукты его переработки	X	X
Соя и продукты ее переработки	X	X
Яйца и продукты их переработки	X	X

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Ядра орехов миндаля обжаренные целые	

Справочные данные по пищевой ценности

Таблица 5

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
19,0	54,0	17,0	630\2610