

ОРЕХПРОМ**СПЕЦИФИКАЦИЯ****Инжир сушеный целый**

Лист 1 из 4

Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.**Описание:** Целые неповрежденные плоды однородного размера.**Страна произрастания:** Турция**Состав:** инжир сушеный.**Органолептические свойства**

Таблица 1

Внешний вид	Целые неповрежденные плоды (допускается обрезка конца стебля и глазка плодов) однородного размера. Хорошо развитая сахаристая ткань и мягкая кожура. Цвет инжира однородный, от светло — кремового до темно — кремового.
Вкус и запах	Свойственный инжиру сушеному без постороннего вкуса и запаха.

Физико-химические показатели

Таблица 2

Классификация по размеру*		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Размер, шт. на 1 кг		до 40	41-45	46-50	51-55	56-60	61-65	66-70	71-80	81-100	101-120	121 и более	
№	Наименование показателя	Значение показателя											
1	Класс	Экстра			Класс 1			Класс 2					
2	Массовая доля влаги, %, не более	30,0											
3	Общая массовая доля дефектов, %, не более. Из них:	10,0			15,0			30,0					
4	Массовая доля плодов, %, не более - с повреждением оболочки (механические повреждения, градобоины, солнечные ожоги, пятна)**	8,0			10,0			25					
5	- поврежденных вредителями, с наличием следов жизнедеятельности (внутри плода)**	9,0			12,0			16,0					
6	- с наличием кристаллизованного сахара на поверхности плода или внутри него, количество которого очевидно превосходит норму	5			5			5					
7	- с наличием примесей растительного происхождения;	0,1			0,1			0,1					
8	- плесневелых, гнилых**;	3,0			4,0			5,0					
9	- с наличием посторонних примесей;	не допускается											
10	- с наличием живых вредителей	не допускается											
11	Массовая доля плодов с другими дефектами, не перечисленными выше, влияющими на внешний вид, но не влияющими на съедобность, %, не более	1,0			1,0			1,0					

*Примечание – Для промышленного класса размер не определяется.

**Примечание – Повреждение оболочки - любое повреждение оболочки, занимающее более одной трети поверхности плода; плесневелые – наличие на поверхности плода плесени, видимой невооруженным глазом; поврежденных вредителями, с наличием следов жизнедеятельности-видимые

невооруженным взглядом повреждения нанесенные насекомыми и вредителями животного происхождения или наличие мертвых насекомых, или их остатков

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	Афлатоксин В1	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	$5 \cdot 10^2$

Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование

Таблица 5

Приемка	Инжир сушеный целый принимают партиями. Партией считается любое количество инжира 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.
----------------	---

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Инжир сушеный целый	
		Лист 3 из 4

Упаковка	Рифленые картонные короба весом до 20 кг, с полиэтиленовыми вставками внутри. Толщина полиэтиленовой пленки должна быть не меньше 50 микрон.
Маркировка	<p>На каждой единице упаковки при помощи трафарета или 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; – наименования и местонахождения изготовителя (юр. адрес включая страну); – товарного знака изготовителя (при наличии); – массы нетто или объема продукта; – пищевых добавок, ароматизаторов, биологические активных добавок к пище, ингредиентов продуктов, нетрадиционного состава; – товарного сорта/размера (при наличии); – пищевой ценности продукта; – рекомендации по приготовлению продукта (при необходимости); – условия хранения; – даты изготовления и даты упаковывания; – срока годности; – года урожая – информация о подтверждении соответствия.
Хранение	Короба должны храниться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре от +5 до +20 ⁰ 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.
Срок хранения	12 месяцев со дня изготовления при соблюдении условий хранения.
Транспортирование	Инжир сушеный должен транспортироваться с соблюдением соответствующих санитарных требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями транспортных средствах. В соответствии с правилами перевозки грузов.
Другие требования	Срок годности на момент поставки не должен превышать $\frac{1}{3}$ всего срока годности.

Справочные данные по пищевой и энергетической ценности

Таблица 6

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
4,5	1,5	64	280/1200

ОРЕХПРОМ

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Инжир сушеный целый

Лист 4 из 4

ПОКУПАТЕЛЬ

ПРОДАВЕЦ