

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Цукаты из ананаса	

Копирование и распространение без разрешения департамента по качеству запрещено.

Описание: Ананас сушеный резаный в кубиков, кусочков -однородные по размеру, сухие, не слипшиеся, не сморщенные.

Состав: Цукаты из ананаса, сахар, регулятор кислотности — лимонная кислота, консервант — E220.

Органолептические свойства

Таблица 1

Внешний вид	Ананас сушеный резаный в виде кубиков, кусочков - однородные по размеру, сухие, не слипшиеся, не сморщенные. Текстура волокнистая, плотная, но не жесткая, не засахаренная. Цвет ананаса сушеного в сахаре - натуральный, - ассорти цветов .
Вкус и запах	Свойственный цукату ананаса. Без постороннего вкуса и запаха.

Физико-химические показатели

Таблица 2

№ п/п	Наименование показателя	Значение показателя
		Размер 7-9 мм
1	Массовая доля влаги %, не более	15,0
2	Массовая доля плодов, %, не более - с повреждением (механические повреждения, поврежденные вредителем)	3,0
3	- с наличием кристаллизованного сахара на поверхности плода или внутри него, количество которого очевидно превосходит норму	3,0
4	Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	не допускается
5	Наличие посторонних примесей	не допускается
6	Наличие живых вредителей или продуктов их жизнедеятельности	
7	Наличие плодов плесневелых или гнилых	
8	Соответствие размеру*, %, не менее	80,0

* Ситовой метод: используются сита с круглыми ячейками размером 5 мм и 11 мм.

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

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Цукаты из ананаса	

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
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	1×10^3
Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	1,0
Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г
Плесени, КОЕ/г, не более	50,0
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50,0

Приемка, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование

Таблица 5

Приемка	Цукаты принимают партиями. Партией считается любое количество ананас 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	ТУ 9163-013-49475298-13 ЦУКАТЫ ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Цукаты из ананаса	

Упаковка	Рифленые картонные короба весом до 15 кг, с полиэтиленовыми вставками внутри. Толщина полиэтиленовой пленки должна быть не меньше 50 микрон.
Маркировка	<p>На каждой единице упаковки должна быть нанесена несмываемой, не пахнущей краской, четкая маркировка на русском языке с указанием:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименования продукта; - состава (при содержании в продукции нескольких компонентов); - наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес включая страну); - 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).
Хранение	Короба должны храниться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре от +5 до +20°C (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	Ананасы должны 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 8.579-2002. Срок годности на момент поставки не должен превышать 1/3 всего срока годности продукта.

Справочные данные по пищевой ценности

Таблица 6

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
2	1	71	1280/300