

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ Паста ядер орехов фисташки обжаренных «Фисташковая начинка»	Артикул 619
		Дата принятия: 17.03.2024
		Лист 1 из 2

Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.

Общее описание: Паста ядер орехов фисташки обжаренных сладких (далее – паста), изготавливается из обжаренных ядер орехов фисташки сладких, методом перетирания с добавлением пищевых добавок, предназначена для реализации через оптовую торговлю для использования в качестве ингредиента в различных кондитерских изделиях на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания.

Состав: ядра орехов фисташки обжаренные, жир растительный, сахар, сухое молоко, эмульгатор: лецитин, красители: медные комплексы хлорофиллов и хлорофиллинов, куркумин.

Органолептические свойства

Таблица 1

Внешний вид	Однородная, вязко — текучая масса. Цвет пасты равномерный по всей массе, с зеленым оттенком.
Вкус и запах	Свойственный пасте из обжаренных ядер ореха фисташки с добавлением сахара, без посторонних вкусов и запахов.

Физико-химические показатели

Таблица 2

Наименование показатели	Значение показателя
	Вид продукта
	не более 30 мкм
Массовая доля влаги, %, не более	3,0
Наличие живых вредителей	Не допускается
Наличие посторонних материалов	Не допускается

Показатели безопасности в соответствии с Приложениями 1 и 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Микробиологические показатели

Таблица 3

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	500

Химические показатели

Таблица 4

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
Токсичные элементы	Мышьяк	0,3
	Свинец	0,5
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,05
Микотоксины	Афлатоксин В1	0,005
Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,15
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,5

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	Артикул 619
	Паста ядер орехов фисташки обжаренных «Фисташковая начинка»	Дата принятия: 17.03.2024
		Лист 2 из 2

Упаковка. Условия хранения. Другие требования.

Таблица 5

Приемка	Паста ядер орехов фисташки обжаренных сладких принимается партиями. Партией считается любое количество пасты одного товарного сорта, упакованной в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним документом о качестве по форме, утвержденной в установленном порядке.
Нормативная документация	ТУ 9761-003-49475298-07 ПАСТА ЯДЕР ОРЕХОВ ОБЖАРЕННЫХ ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Упаковка	Продукт упаковывают в пластиковые, герметичные бочки или ведра с полиэтиленовым вкладышем. Тару устанавливают на деревянные поддоны и закрепляют полимерными лентами. Тара должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной вредителями, без посторонних запахов. Масса нетто единицы упаковки бочки 57 кг, ведра 25 кг и 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); - единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза; - 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 ⁰ С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 70%.
Срок годности	12 месяцев со дня выработки при соблюдении условий хранения.
Транспортирование	Паста орехов фисташки обжаренных сладких должна 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 допустимых отрицательных отклонений, приведенного в ГОСТ 8.579. Срок годности на момент поставки не должен превышать 1/3 всего срока годности продукта.

Справочные данные по пищевой и энергетической ценности (средние значения):
100 г пасты содержит:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность/калорийность, кДж/ккал
9	48	36	2540/610

ПОКУПАТЕЛЬ

ПРОДАВЕЦ