

<b>ОРЕХПРОМ</b>	<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ</b>	
	<b>Цукаты из папайи</b>	Дата принятия:
		Лист 1 из 1

**Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.**

**Описание:** кубики однородные по размеру, сухие, не слипшиеся, не сморщенные.

**Состав:** папайя, сахар, консервант диоксид серы, регулятор кислотности лимонная кислота.

### Органолептические свойства

Таблица 1

<b>Внешний вид</b>	Папайя сушеная резаная кубиками, кубики однородные по размеру, сухие, не слипшиеся, не сморщенные. Текстура плотная, но не жесткая, не засахаренная. Цвет папайи сушеной в сахаре - натуральный, - ассорти цветов
<b>Вкус и запах</b>	Свойственный цукату папайи без постороннего вкуса и запаха.

### Физико-химические показатели

Таблица 2

№ п/п	Наименование показателя	Значение показателя
		Сырье
1	Массовая доля влаги. %, не более	20,0
2	Массовая доля плодов с другими дефектами, не перечисленными выше, влияющими на внешний вид, но не влияющий на съедобность, %, не более	1,0
3	Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	не допускается
4	Наличие посторонних примесей	не допускается
5	Наличие живых вредителей или продуктов их жизнедеятельности	
6	Наличие плодов плесневелых или гнилых	
7	Размер, мм	8*10
8	Соответствие размеру, %, не менее	80,0

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

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

<b>ОРЕХПРОМ</b>	<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ</b>	
	<b>Цукаты из папайи</b>	Дата принятия:
		Лист 2 из 2

Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,1
	Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,05

**Микробиологические показатели безопасности** по ТР ТС 021/2011.

Таблица 4

Наименование показателя	Значение показателя
КМАФАМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$
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 4

<b>Приемка</b>	Цукаты из папайи принимают партиями. Партией считается любое количество цукатов из папайи одного товарного сорта, однородные, одного типа окраски, года урожая, упакованные в тару одного вида, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним пакетом документов о качестве и безопасности продукции.
<b>Упаковка</b>	Рифленые картонные коробки весом до 15 кг, с полиэтиленовыми вставками внутри. Толщина полиэтиленовой пленки должна быть не меньше 50 микрон.
<b>Маркировка</b>	<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"> <li>- наименования продукта;</li> <li>- состава (при содержании в продукции нескольких компонентов);</li> <li>- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес включая страну);</li> <li>- наименования и местонахождения организации-импортера (для импортной продукции);</li> <li>- единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;</li> <li>- массы нетто или объема продукта;</li> <li>- товарного сорта/размера (при необходимости);</li> <li>- документа, в соответствии с которым произведена продукция (исключение для импортной продукции);</li> <li>- пищевой ценности продукта;</li> <li>- условий хранения;</li> <li>- даты изготовления и дата упаковывания;</li> <li>- срока годности;</li> <li>- рекомендации по приготовлению продукта (при необходимости);</li> </ul>

<b>ОРЕХПРОМ</b>	<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ</b>	
	<b>Цукаты из папайи</b>	Дата принятия:
		Лист 3 из 3

	- года урожая (при необходимости).
<b>Хранение</b>	Короба должны храниться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре от +5 до +25°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.
<b>Срок хранения</b>	12 месяцев со дня изготовления при соблюдении условий хранения.
<b>Транспортирование</b>	Цукаты из папайи должны транспортироваться с соблюдением соответствующих санитарных требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями транспортных средствах. В соответствии с правилами перевозки грузов.
<b>Другие требования</b>	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. Декларация о соответствии (при каждой поставке).

#### Справочные данные по пищевой и энергетической ценности

Таблица 6

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность/калорийность, кДж/ккал
0	0	89	1510/360

\_\_\_\_\_  
**ПОКУПАТЕЛЬ**

\_\_\_\_\_  
**ПРОДАВЕЦ**