

<b>ОРЕХПРОМ</b>	<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ</b>	
	<b>Кокосовая стружка</b>	
	<b>медиум</b>	

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

**Общие описание:** Кокосовая стружка

**Сырье:** Кокосовая стружка

#### Органолептические показатели

Таблица 1

Наименование показателя характеристики	Содержание характеристики
Внешний вид	Стружка однородная по всей поверхности, сухая, не слипшаяся. Цвет от белого до кремового цвета
Запах и вкус	Свойственный кокосу, без посторонних запахов и привкусов. Легкий запах двуокиси серы (SO <sub>2</sub> ) не считается аномальным.

#### Физико-химические показатели

Таблица 2

№ п.п	Наименование показателя	Значение показателя
1	Массовая доля влаги, %, не более	3,5
2	Содержание жира, %	60-75%
3	Диоксид серы (SO <sub>2</sub> ), мг/кг, не более	50
4	Включения растительного происхождения темного цвета от кожуры ореха, шт., не более на 100г	15,0
5	Массовая доля частиц размером:	
5.1	более 3,15 мм, %, не более	10
5.2	менее 1,4 мм, не более, %	20
6	Наличие живых вредителей или продуктов их жизнедеятельности	Не допускается
7	Наличие посторонних примесей	Не допускается

**Показатели безопасности в соответствии с ТР ТС 021/2011.**

#### Микробиологические показатели

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя
Масса продукта (г), в которой не допускаются БКГП (коли формы)	0,01
Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	25,0
Плесени, КОЕ/г, не более	100

#### 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

<b>ОРЕХПРОМ</b>	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	<b>Кокосовая стружка</b>	
	<b>медиум</b>	

#### Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование

Таблица 5

<b>Приемка</b>	Кокосовую стружку принимают партиями. Партией считается любое количество ядер одного товарного сорта, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним пакетом документов о качестве и безопасности продукции.
<b>Нормативная документация</b>	ТУ 9761-006-49475298-08 ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
<b>Упаковка</b>	Тара должна быть целой, крепкой, чистой не зараженной вредителями, без посторонних запахов.
<b>Маркировка</b>	На каждой единице упаковки при помощи трафарета или на бирке должна быть нанесена несмываемой, не пахнущей краской четкая маркировка на русском языке с указанием: <ul style="list-style-type: none"> <li>– наименования и адреса организации-изготовителя;</li> <li>– наименования продукта;</li> <li>– товарного сорта/размера;</li> <li>– массы нетто;</li> <li>– даты изготовления;</li> <li>– номера партии;</li> <li>– срока годности;</li> <li>– условий хранения;</li> <li>– пищевой ценности;</li> </ul>
<b>Условия хранения</b>	Хранение должно осуществляться в закрытых, сухих, вентилируемых и обеззараженных помещениях, не имеющих посторонних запахов, при температуре 20±5 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не более 70 %.
<b>Срок годности</b>	12 месяцев со дня заготовки.
<b>Транспортирование</b>	Транспортирование с соблюдением соответствующих санитарных требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями транспортных средствах
<b>Другие требования</b>	Отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы не должно превышать предела допускаемых отрицательных отклонений, приведенного в ГОСТ 8.579-2019.

#### Справочные данные по пищевой ценности

Таблица 6

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность/калорийность, кДж/ккал
13,0	65,0	14,0	2780/660