

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ**

Наименование сырья:

Полуфабрикат. Пюре из яблок, консервированное асептическим способом.Зам. директора по качеству
Литвинова В.И.
2021 г.**ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ**

ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ - Однородная протертая масса плодов яблок. Сырье не должно содержать генетически-модифицированных материалов. Соответствует требованиям ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ на 100 г

Белки, г	0,2
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	11,3
Энергетическая ценность, ккал	42

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	Однородная протертая масса плодов, без косточек, остатков семенных гнезд и плодоножек. Соответствует утвержденному эталонному образцу
Вкус и запах	Кисловато-сладкий, приятный, свойственный яблоку. Не допускается посторонний привкус и запах Соответствует утвержденному эталонному образцу
Цвет	Соответствующий яблочному пюре. Светло коричневый с розоватым оттенком. Соответствует утвержденному эталонному образцу

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод контроля
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	10-14	ГОСТ 34128
Водородный показатель, pH	Не выше-3,7	ГОСТ 26188
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %	От 0,5-0,9	ГОСТ 180 750
“Массовая доля минеральных примесей. %, не более	0,03	ГОСТ 180 762
* Массовая доля этилового спирта, % не более	0,2	ГОСТ 32249
*Оксиметилфурфурол, мг/л не более	20	ГОСТ 29032
"Текущность. Боствик 20°C/30 сек не более	4-6	МТ-37-УВ.СК.КБ.ЧВ-03
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	Визуально
Наличие недопустимых посторонних включений (стекло, пластик, экскременты грызунов и птиц, другие включения не присущие для данного вида продукта)	Не допускаются	Визуально, при помощи лупы

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ (ТР ТС 023/2011 Приложение 1)

Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод контроля
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1г (см')	Не допускается	ГОСТ 10444.15
Мезофильные клостридии	Cl.botulinium и Cl.perfringens не допускаются в 1 г (см), прочие не более 1 КОЕ/г(см3)	ГОСТ 10444.15
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	Не допускаются в 1 г (см3)	ГОСТ 10444.12
Молочнокислые микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см3)	ГОСТ 10444.11

СОДЕРЖАНИЕ ТОКСИЧНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ (ТР ТС 021/2011 п 6 фрукты, ягоды и продукты из них)

Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод контроля
Свинец, мг/кг. не более	0,4	ГОСТ 26932
Мышьяк, мг/кг, не более	0,2	ГОСТ 26930
Кадмий, мг/кг, не более	0,03	ГОСТ 26933
Ртуть, мг/кг, не более	0,02	ГОСТ 26927
* Нитраты, мг/кг, не более	50	ГОСТ 33914

*СОДЕРЖАНИЕ МИКОТОКСИНОВ (ТР ТС 021/2011 п 6. фрукты, ягоды и продукты из них)		
Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод контроля
Патулин. мг/кг. не более	0.05	ГОСТ 28038

*СОДЕРЖАНИЕ ПЕСТИЦИДОВ (ТР ТС 021/201 п 6, фрукты, ягоды и продукты из них)		
Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод контроля
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,05	ГОСТ 30349
ДДТ и его метаболиты	0,1	ГОСТ 30349

УПАКОВКА	
Асептический мешок в металлической бочке массой нетто до 210 кг.	
Упаковка должна быть разрешена для контакта с пищевыми продуктами.	
Требования к транспортной упаковке	Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта и целостность тары(целостность лакокрасочного покрытия бочки не нарушена). Несоблюдение данных требований является основанием для отказа в приемке товара.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА	
Срок годности с даты изготовления, месяцев	24 (не вскрытой тары)
Условия хранения	Пюре хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых закрытых помещениях при температуре от 0 до +20°С. Яблоки свежие, антиокислитель кислота аскорбиновая.
Состав	
Условия транспортировки	Перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. Транспортируют при температуре хранения. Транспортные средства должны быть чистыми, без постороннего запаха. Не перевозить совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

МАРКИРОВКА	
Маркировка должна соответствовать требованиям законодательства РФ.	
Вся информация должна быть на русском языке и содержать:	
1) наименование пищевой продукции; 2) количество пищевой продукции; 3) состав продукта; 4) дату изготовления пищевой продукции; 5) срок годности и условия хранения пищевой продукции; 6) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции; 7) показатели пищевой ценности; 8) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно- модифицированных организмов; 9) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); 10) группа продукта, со от (при наличии); 11) единый знак обращения на рынке Таможенного союза; 12) манипуляционные знаки; 13) штрих-код.	

СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	
Декларация о соответствии, *удостоверение качества, * протокол испытаний, в т.ч., подтверждающий отсутстви ГМО.	

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ**

Наименование сырья:

Полуфабрикат. Пюре из яблок, консервированное асептическим способом.Зам. директора по качеству
Литвинова В.И.
2021 г.**ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ**

ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ - Однородная протертая масса плодов яблок. Сырье не должно содержать генетически-модифицированных материалов. Соответствует требованиям ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ на 100 г

Белки, г	0,2
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	11,3
Энергетическая ценность, ккал	42

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	Однородная протертая масса плодов, без косточек, остатков семенных гнезд и плодоножек. Соответствует утверждённому эталонному образцу
Вкус и запах	Кисловато-сладкий, приятный, свойственный яблоку. Не допускается посторонний привкус и запах Соответствует утверждённому эталонному образцу
Цвет	Соответствующий яблочному пюре. Светло коричневый с розоватым оттенком. Соответствует утверждённому эталонному образцу

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод контроля
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	10-14	ГОСТ 34128
Водородный показатель, pH	Не выше-3,7	ГОСТ 26188
Массовая доля титруемых кислот (в пересчёте на яблочную кислоту), %	От 0,5-0,9	ГОСТ 180 750
“Массовая доля минеральных примесей. %, не более	0,03	ГОСТ 180 762
* Массовая доля этилового спирта, % не более	0,2	ГОСТ 32249
*Оксиметилфурфурол, мг/л не более	20	ГОСТ 29032
"Текущность. Боствик 20°C/30 сек не более	4-6	МТ-37-УВ.СК.КБ.ЧВ-03
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	Визуально
Наличие недопустимых посторонних включений (стекло, пластик, экскременты грызунов и птиц, другие включения не присущие для данного вида продукта)	Не допускаются	Визуально, при помощи лупы

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ (ТР ТС 023/2011 Приложение 1)

Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод контроля
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1г (см')	Не допускается	ГОСТ 10444.15
Мезофильные клостридии	Cl.botulinium и Cl.perfringens не допускаются в 1 г (см), прочие не более 1 КОЕ/г(см3)	ГОСТ 10444.15
Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	Не допускаются в 1 г (см3)	ГОСТ 10444.12
Молочнокислые микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см3)	ГОСТ 10444.11

СОДЕРЖАНИЕ ТОКСИЧНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ (ТР ТС 021/2011 п 6 фрукты, ягоды и продукты из них)

Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод контроля
Свинец, мг/кг. не более	0,4	ГОСТ 26932
Мышьяк, мг/кг, не более	0,2	ГОСТ 26930
Кадмий, мг/кг, не более	0,03	ГОСТ 26933
Ртуть, мг/кг, не более	0,02	ГОСТ 26927
* Нитраты, мг/кг, не более	50	ГОСТ 33914

***СОДЕРЖАНИЕ МИКОТОКСИНОВ (ТР ТС 021/2011 п 6. фрукты, ягоды и продукты из них)**

Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод контроля
Патулин, мг/кг. не более	0.05	ГОСТ 28038

***СОДЕРЖАНИЕ ПЕСТИЦИДОВ (ТР ТС 021/201 п 6, фрукты, ягоды и продукты из них)**

Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод контроля
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,05	ГОСТ 30349
ДДТ и его метаболиты	0,1	ГОСТ 30349

УПАКОВКА

Асептический мешок в металлической бочке массой нетто до 210 кг.

Упаковка должна быть разрешена для контакта с пищевыми продуктами.

Требования к транспортной упаковке	Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта и целостность тары (целостность лакокрасочного покрытия бочки не нарушена). Несоблюдение данных требований является основанием для отказа в приемке товара.
------------------------------------	---

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Срок годности с даты изготовления, месяцев	24 (не вскрытой тары)
Условия хранения	Пюре хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых закрытых помещениях при температуре от 0 до +20°C. Яблоки свежие, антиокислитель кислота аскорбиновая.
Состав	Перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. Транспортируют при температуре хранения. Транспортные средства должны быть чистыми, без постороннего запаха. Не перевозить совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.
Условия транспортировки	

МАРКИРОВКА

Маркировка должна соответствовать требованиям законодательства РФ.

Вся информация должна быть на русском языке и содержать:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) количество пищевой продукции;
- 3) состав продукта;
- 4) дату изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности и условия хранения пищевой продукции;
- 6) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
- 7) показатели пищевой ценности;
- 8) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;
- 9) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- 10) группа продукта, со от (при наличии);
- 11) единый знак обращения на рынке Таможенного союза;
- 12) манипуляционные знаки;
- 13) штрих-код.

СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Декларация о соответствии, *удостоверение качества, * протокол испытаний, в т.ч., подтверждающий отсутствие ГМО.