***Спецификация***

***Наименование продукта:*** персик сублимационной сушки

***Страна происхождения:*** Китай

***Пищевая и энергетическая ценность (100 г продукта****)****:***белки -3,0 г, жиры -0,0 г, углеводы -92,0 г, 1525 кДж/365 ккал

***Органолептические показатели***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика | Методы контроля |
| Внешний вид | Рассыпчатая смесь сушеных кусочков плодов | органолептический |
| Цвет | Желтый разных оттенков | органолептический |
| Вкус и запах  | Характерный, свойственный свежей ягоде без посторонних привкуса и запаха | органолептический |

***Физико-химические показатели***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Значение показателя | Методы контроля |
| Массовая доля влаги, %, не более: | 6 | ГОСТ 33977-2016 |
| Размер кусочков продукта в наибольшем линейном измерении: |  | ГОСТ 34130—2017 |
| мм, не более | 5 |
| мм, не менее | 1 |
| Массовая доля частиц иных размеров, %, не более: | 15 |
| Посторонние примеси: стекло, пластик, резина, угли, камни, песок, кости, насекомые-вредители, экскременты животных и насекомых, твёрдая пластмасса, кусочки древесного волокна и другие | Не допускаются | ГОСТ 34130—2017 |
| Массовая доля металлических примесей, % | Не более 0,0003 | ГОСТ 34130—2017 |
| Примеси растительного происхождения, % | Не допускаются | ГОСТ 34130—2017 |
| Вредители хлебных запасов и их личинки | Не допускаются | ГОСТ 34130—2017 |

***Показатели безопасности (в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Методы контроля |
| **Токсичные элементы\*:**СвинецМышьякКадмийРтуть | 0,40,20,030,02  | ГОСТ 26932-86ГОСТ 26930-86ГОСТ 26933-86ГОСТ 26927-86 |
| **Пестициды\*** |  | ГОСТ 30349-96 |
| ГХЦГ (a, b, g-изомеры) | 0,05 |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| **Микотоксины:**патулин | 0,05 (яблоко, облепиха, калина) | ГОСТ 28038-2013 |
| **Радионуклиды** |  | ГОСТ 32161-2013 |
| цезий-137 | 800 Бк/кг (дикорастущие ягоды сушеные) |

\*) В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте

***Микробиологические показатели (в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Значение показателя | Методы контроля |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 5х104  | ГОСТ 10444.15-94 |
| БГКП (колиформы) | Не допускается в 0,1 г | ГОСТ 31747-2012 |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Не допускается в 25 г | ГОСТ 31659-2012 |
| Плесени, КОЕ/г, не более | 1\*102 | ГОСТ 10444.12-88 |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | 5\*102 |

***Упаковка***

Первичная – пакеты из полимерных или комбинированных материалов, вторичная – коробки из картона или комбинированных материалов, массой нетто 1-15 кг.

***Маркировка***

Этикетка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.

***Срок годности***: 18 месяцев в закрытой упаковке.

***Условия хранения***

при температуре окружающей среды не выше +20° С и относительной влажности не более 70 %, в сухом, чистом помещении, без постороннего запаха и защищенном от прямых солнечных лучей, в плотно закрытой упаковке.

***Продукт не содержит аллергенов***

***Продукт не содержит ГМО***