***Органолептические показатели***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика | Методы контроля |
| Внешний вид | Мелкодисперсный сыпучий гигроскопичный порошок. Допускаются комочки, легко рассыпающиеся при нажатии | Органолептический |
| Цвет | Розовый разных оттенков | Органолептический |
| Запах | Характерный, посторонний запах продукта не допускаются | Органолептический |

***Физико-химические показатели***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Значение показателя | Методы контроля |
| Массовая доля влаги, % | Не более 8,0 | ГОСТ 33977-2016 |
| Размер частиц:проход через сито с размером ячейки 0,2 мм, %, не менее | 95 | 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 | 0,4 – соковая продукция из фруктов, 0,5-соковая продукция из овощей0,20,030,02 | ГОСТ 26932-86ГОСТ 26930-86ГОСТ 26933-86ГОСТ 26927-86 |
| **Микотоксины:**Патулин | 0,05 (яблоко, облепиха, калина, томаты) | ГОСТ 28038-2013 |
| **Пестициды\*:**Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)ДДТ и его метаболиты | 0,05 – соковая продукция из фруктов, 0,5 – соковая продукция из овощей и бахчевых культур0,1 | ГОСТ 30349-96 |

\*) 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 | Не более 5х104  | ГОСТ 10444.15-94 |
| БГКП (колиформы), КОЕ/г | Не допускается в 1 г | ГОСТ 31747-2012 |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, КОЕ/г | Не допускается в 25 г | ГОСТ 31659-2012 |
| Дрожжи и плесени в сумме, КОЕ/г, не более | Не более 10 | ГОСТ 10444.12-88 |