***Спецификация***

***Наименование продукта:*** корица

***Состав продукта:*** корица

***Органолептические показатели***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика | Методы контроля |
| Внешний вид | Палочки в виде свернутых трубочек, гладкие, очищен-ные от наружного слоя с толщиной коры не более 3мм, длиной не менее 10см. | органолептический |
| Цвет | Коричневый разных оттенков | органолептический |
| Вкус и запах  | Свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха. Не допускаются посторонние привкус и запах | органолептический |

***Физико-химические показатели***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Значение показателя | Методы контроля |
| Массовая доля влаги, %, не более: | 14,0 | ГОСТ 34130-2017 |
| 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 |
| Массовая доля минеральных примесей, %, не более | 0,01 |
| Вредители хлебных запасов и их личинки | Не допускаются |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Методы контроля |
| **Токсичные элементы\*:**СвинецМышьякКадмийРтуть | 0,50,20,030,02  | ГОСТ 26932-86ГОСТ 26930-86ГОСТ 26933-86ГОСТ 26927-86 |
| **Пестициды\*** |  | ГОСТ 30349-96 |
| ГХЦГ (a, b, g-изомеры) | 0,5 (0,1 – зеленый горошек) |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |
| **Микотоксины:**патулин | 0,05 (томаты) | ГОСТ 28038-2013 |
| **Нитраты\*** | 900 –капусты белокочанная400 –морковь300 – томаты400 - огурцы1400 – свекла80 – лук репчатый800 – лук перо2000 – листовые овощи400 – перец сладкий, кабачки | ГОСТ 29270-95 |
| **Радионуклиды** |  | ГОСТ 32161-2013 |
| цезий-137 | 600 Бк/кг |
| стронций-90 | 200 Бк/кг | ГОСТ 32163-2013 |

\*) 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 | 5х105  | ГОСТ 10444.15-94 |
| БГКП (колиформы) | Не допускается в 0,01 г | ГОСТ 31747-2012 |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Не допускается в 25 г | ГОСТ 31659-2012 |
| Не спорообразующие микроорганизмы B.cereus, КОЕ/г | Не более 103 | ГОСТ 10444.8-2013 |
| Плесени, КОЕ/г, не более | 5\*102 | ГОСТ 10444.12-88 |

***Упаковка***

Мешки полипропиленовые со вкладышем, массой нетто 20,0 кг.

***Маркировка***

Этикетка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.

***Срок годности***: 24 месяца в закрытой упаковке.

***Условия хранения***

при температуре не выше+20° С и относительной влажности воздуха не более 70%, в сухих, вентилируемых складах, не зараженных вредителями, в закрытой упаковке

***Продукт не содержит аллергенов.***

***Продукт не содержит ГМО***