



Спецификация финального продукта МАЛИНА ROLEND IQF ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ

Номер спецификации : 01

ОПРЕДЕЛЕНИЕ: Малина ROLEND IQF глубокой заморозки производится из цельных одинакового спелых и непобитых здоровых ягод, без стеблей и грязи. Малина ROLEND IQF глубокой заморозки состоит из отдельных цельных ягод, учитывая деформацию ягоды максимум 5%.

СОРТ: WILLAMETTE или MEEKER

ОБЩЕЕ КАЧЕСТВО: Продукт не содержит красителей, сахар и других консервантов.

ГИО: нет

АЛЛЕРГЕНЫ: нет

ЦВЕТ: От красного до темно-красного.

ВКУС/ЗАПАХ: Типично малиновый.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

РН: 2,8 – 3,2
Brix: 9 – 16 %
Утрата сока при разморозки: Максимум 5%
Содержание пестицидов и тяжелых металлов: Количество пестицидов и тяжелых металлов не превышает нормы Республики Сербии, позволенной Регламентом относительно количеству пестицидов, тяжелых металлов, металлоидов и других токсичных веществ (Sl. List SRJ № 5/92, 11/92 и 32/2002) и EU Council Directive EC 396/2005, EC 893/2010, EC 1881/2006 и EC 629/2008.

НУТРИТИВНЫЕ СВОЙСТВА И СОСТАВ НА 100 гр ПРОДУКТА:

Энергетическая ценность: 130 kJ / 30 Kcal
Белки: 1 g
Сахар: 1.93 - 3.21 g
Жиры: 0.3 - 0.5 g
Углеводы: 6.8 g
Витамин С: 17 - 53 mg
Кальций (Ca): 0,5 %
Железо (Fe): 0,1 %
Магний (Mg): 0,5 %
Холестерин: без

НОРМЫ ЧИСТОТЫ:

Вегетативные нечистоты: макс 1/кг
Побитые ягоды: макс 1%
Деформированные ягоды: макс 5%
Ягодное пюре: макс 5%
Насекомые и остальные животные: не присутствуют
Опилки: не присутствуют
Стружка металла: не присутствуют
Осколки стекла: не присутствуют
Стружка пластики: не присутствуют
Волос: не присутствуют
Остальные посторонние примеси: не присутствуют

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

В соответствии с Регламентом относительно микробиологической чистоты и сохранности продуктов питания в обороте (Sl. List SRJ № 26/93, 53/95 I 46/2002), продукт должен иметь следующие микробиологические характеристики:

1. Bacterium Salmonella sp. – не присутствует в 25 г
2. Coagulase positive staphylococcus - не присутствует в 0,1 г
3. Sulphate-reducing clostridium - не присутствует в 0,1 г
4. Proteus sp. - не присутствует в 0,1 г
5. Escherichia coli - не присутствует в 0,1 г
6. Плесневые грибы и дрожжи – макс 100/г
7. Совокупное число микроорганизмов – макс 100.000/г

ТЕМПЕРАТУРА СКЛАДИРОВАНИЯ И ДОСТАВКИ:

- 18 ° C + / - 1 ° C

УПАКОВКА:

Продукт запаковывается в ПЭ пакеты со/без зиппа весом 2,5кг, 1кг, 0,500кг и 0,750кг, в пластиковые панеты различных размеров или в картонные коробки по 0,3кг 0,4кг, в зависимости от требований клиента.

Кислотно-нейтральные новые картоны закрываются клейкой лентой. Картон хорошей выдержки, не деформируется от тяжести груза на паллете при долгом складировании. Палетты обмотаны стрейч-пленкой. Доставка на EURO паллетах размера 80 x 120.

ТРАНСПОРТИРОВКА:

Рефрижератор с оборудованием THERMO KING™ (ТЕРМО КИНГ) с термографом.
Транспортировка в режиме от -22° C до -24° C.

ЭТИКЕТКА:

Название продукта
Замороженный
Вид продукта
Страна происхождения
Срок годности
Нетто

ДАТА КОНЕЧНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ:

Два года на -18° C +/- 1° C.

ГРУППА ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ:

Нет специальной группы пользователей.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Продукт можно использовать без какой-либо предварительной подготовки. После разморозки продукт нельзя заново замораживать.

