



Спецификация финального продукта
МАЛИНОВЫЙ ЦЕЛЬНАЯ И ПЕРЕМОЛОТАЯ
В ПЕСОК ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ

Номер спецификации : 04

ОПРЕДЕЛЕНИЕ:	Малина цельная и перемолотая в песок глубокой заморозки – смесь спелых здоровых цельных ягод малины, побитых ягод и ягод перемолотых в песок (пюре): % цельных ягод от 30-70% % побитые ягоды от 25-30% % пюре от 5-30%
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
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
Заплесневелые фрукты:	макс 1 шт. /кг

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 или кислотно-нейтральные новые картоны, 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.

