



СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

ВИШНЯ IQF ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ

Номер спецификации: 08

ОПРЕДЕЛЕНИЕ:	Кислая вишня IQF глубокой заморозки (без косточек) производится из цельных, свежих, здоровых, одинакового спелых ягод, без посторонних примесей и грязи. Кислая вишня IQF глубокой заморозки состоит из отдельных, цельных плодов, косточки удаляются механическим путем.
СОРТ:	Облачанская
ОБЩЕЕ КАЧЕСТВО:	Продукт не содержит красителей, сахар и других консервантов.
ГИО:	нет
АЛЛЕРГЕНЫ:	нет
ЦВЕТ:	Темно-красный, типичный вешневый.
ВКУС/ЗАПАХ:	Типичный для сорта.
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	
Косточка/части косточки::	макс 1%
Деформированные плоды:	макс 5%
Плоды посветлее:	макс 0.5%
Плоды покрытые крупинками льда:	≤5%
Нетто:	+10g / 10kg
Ферментация:	макс 0.1%
Температура:	-18 C
Среднее количество плодов в 1кг:	400
Brix:	мин 13 % (темп. 20° C)
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:	171 KJ / 41 Kcal
Белки:	0.8 г
Сахар:	6.9 -12.5 г
Углеводы:	10.2 г
Жиры:	0
Холестерин:	без
НОРМЫ ЧИСТОТЫ:	
Вегетативные нечистоты:	не присутствуют
Насекомые и остальные животные:	не присутствуют
Опилки:	не присутствуют

Стружка металла:	не присутствует
Осколки стекла:	не присутствуют
Стружка пластики:	не присутствует
Волос:	не присутствует
Остальные посторонние примеси:	не присутствуют

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:	<ol style="list-style-type: none"> 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:	10кг ПЭ пакеты в картонных коробках 48-72 коробки на EURO паллетах, со стрейч-пленкой.
------------------	---

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 Упаковка Дата изготовления 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.
--------------------	---



Выпуск: 1	Издal: Нада Чирович	Разрешил: Радое Цветич
Дата: Ноябрь 2010.		