

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	Ананас сушеный, натуральный цвет, кубики 3-5 мм , с сахаром	
ОПИСАНИЕ	ПРОДУКТ ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ ИЗ СВЕЖИХ АНАНАСОВ (СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ – ТАИЛАНД) С СОБЛЮДЕНИЕМ ТЕХНОЛОГИЙ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ НАДЛЕЖАЩЕЕ КАЧЕСТВО, И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ	
КРАТКАЯ СХЕМА ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА	ПРИЁМКА СЫРЬЯ -->ОЧИСТКА ОТ КОЖУРЫ И ИЗВЛЕЧЕНИЕ МЯКОТИ--> КОНСЕРВИРОВАНИЕ-->НАРЕЗКА--> БЛАНШИРОВАНИЕ-->ОСМОТИЧЕСКОЕ ОБЕЗВОЖИВАНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СИРОПА-->СУШКА ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ-->УПАКОВКА	
СОСТАВ	АНАНАС, САХАР, ЛИМОННАЯ КИСЛОТА (Е330), ДИОКСИД СЕРЫ (Е220)	
ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА	ПОКАЗАТЕЛИ	МЕТОД ИССЛЕДОВАНИЯ
ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		
ЦВЕТ РАЗМЕРЫ	светло-жёлтый Более 85% укладываются в диапазон: Ширина 20-25 мм Длина 38-52 мм Толщина 3-5 мм	Визуальный контроль Замеры
ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (СТАНДАРТ)		
ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА СОДЕРЖАНИЕ ВОДЫ КИСЛОТНОСТЬ (в пересчёте на лимонную кислоту) ДИОКСИД СЕРЫ	65-80% макс. 15% 1,0-1,7% менее100 мг/кг	Титрование (метод Лэйна-Эйнона) Весы со шкалой Сенсо Титрование АОАС (2005)990.28
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (СТАНДАРТ)		
ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО, КОЕ/г ДРОЖЖИ / ПЛЕСЕНИ, КОЕ/г Колиформы (БГКП), НВЧ/г Кишечная палочка, НВЧ/г Золотистый стафилококк, НВЧ/г Сальмонеллы, шт. Энтеритная клостридия	< 1 000 < 100 не обнаруж. не обнаруж. не обнаруж. не обнаруж. не обнаруж.	ВАМ (2001), С3 ВАМ (2001), С18 ВАМ (2013), С4 ВАМ (2013), С4 ВАМ (2016), С12 Независимая лаборатория Независимая лаборатория
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		
ВКУС И АРОМАТ СТРУКТУРА ВНЕШНИЙ ВИД	сладкий, характерный для сушёных ананасов плотная / не твёрдая и не мокрая сыпучие кусочки, которые не слипаются и не образуют агломератов	Органолептический тест Органолептический тест Визуальный контроль
ДЕФЕКТЫ И ПОРОКИ		
ОТКЛОНЕНИЯ ОТ СТАНДАРТНЫХ РАЗМЕРОВ НЕБОЛЬШИЕ ЧЁРНЫЕ ПЯТНА АГЛОМЕРАТЫ ПОСТОРОННИЕ ВКЛЮЧЕНИЯ	макс. 15% (по весу) макс. 5% (по весу) макс. 5% (по весу) отсутствуют	Замеры и взвешивание Визуальный контроль Визуальный контроль Визуальный контроль
СРОК ГОДНОСТИ	12 МЕСЯЦЕВ С ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРИ СУБЛЮДЕНИИ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	ХРАНИТЬ В ЗАПЕЧАТАННЫХ МЕШКАХ, В ПРОХЛАДНОМ И ТЁМНОМ ПОМЕЩЕНИИ (ТЕМПЕРАТУРА - МАКС. 35 °С, ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ВЛАЖНОСТЬ – НЕ БОЛЕЕ 65%), В ДАЛИ ОТ СОЛНЕЧНОГО СВЕТА, СИЛЬНЫХ ЗАПАХОВ И ТОКСИЧНЫХ ХИМИКАТОВ, НЕ ДОПУСКАТЬ ПОРАЖЕНИЯ НАСЕКОМЫМИ И ГРЫЗУНАМИ	