

Спецификация

Наименование продукта: рябина обыкновенная (красная) сушеная порошок

Состав продукта: рябина обыкновенная (красная)

Пищевая и энергетическая ценность (100 г продукта): белки -6,0 г, жиры -0,0 г, углеводы -52,8 г, 1000 кДж/240 ккал

Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика	Методы контроля
Внешний вид	Молотые плоды, сыпучие, без комкования	органолептический
Цвет	От красновато-оранжевого до буровато-красного цвета	органолептический
Вкус и запах	Вкус и запах свойственные сушеной рябине обыкновенной (красной). Не допускаются посторонние привкус и запах	органолептический

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя	Методы контроля
Массовая доля влаги, %, не более:	18,0	ГОСТ 33977-2016
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	ГОСТ 34130—2017
Вредители хлебных запасов и их личинки	Не допускаются	ГОСТ 34130—2017

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

Наименование показателя	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Методы контроля
<u>Токсичные элементы*:</u>		
Свинец	0,4	ГОСТ 26932-86
Мышьяк	0,2	ГОСТ 26930-86
Кадмий	0,03	ГОСТ 26933-86

Ртуть	0,02	ГОСТ 26927-86
Пестициды*		
ГХЦГ (а, b, g-изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,1	ГОСТ 30349-96
Микотоксины: патулин	0,05 (яблоко, облепиха, калина)	ГОСТ 28038-2013
Радионуклиды		
цезий-137	800 Бк/кг (дикорастущие ягоды сушеные)	ГОСТ 32161-2013

*) 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	5×10^4	ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы)	Не допускается в 0,1 г	ГОСТ 31747-2012
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012
Плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
Дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	ГОСТ 10444.12-88

Срок годности: 18 месяцев 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