

Спецификация №61/3
Томаты сушеные молотые

Описание Порошок томатов от светлого красно-оранжевого до ярко-красного, бурого цвета, полученный из спелых, свежих, неповрежденных плодов, которые предварительно вымыты, нарезаны и тщательно высушены. Предназначены для применения в пищевой промышленности, реализации в торговой сети и системе общественного питания.

Упаковка: бумажные мешки или гофрокороба с полиэтиленовым вкладышем (мин 80µm HDPE или 100µm LDPE) без боковых швов по 5 кг /8 кг/10 кг /12 кг/20 кг. Упаковка должна быть чистая, сухая, герметично закрытая, без механических повреждений.

Условия хранения: в прохладном, сухом, защищённом от солнечного света, чистом складском помещении, в герметично закрытой упаковке без механических повреждений, при температуре не выше 20°C и относительной влажности не более 75%.

Условия перевозки: для перевозки должен использоваться крытый, сухой, чистый транспорт. Продукт не должен перевозиться с несовместимой пищевой/ не пищевой продукцией. Транспортировать при температуре хранения.

Срок годности: 24 месяцев в закрытой упаковке. Срок годности на момент поставки не менее 1/3 всего срока годности (остаточный срок годности не менее 2/3 от всего срока годности).

Показатели качества	Нормы
Органолептические: Внешний вид, цвет Вкус, запах	Порошок томата от красного до красно-бурого цвета однородные плотные, без комков. При разваривании красные. Типичный для томата, слегка кисловатый, со сладким привкусом, без горечи, без посторонних запахов.
Нежелательные примеси: Заражённость вредителями хлебных запасов Стекло, металл, пластик, резина, угли, камни, песок, кости, насекомые-вредители, экскременты животных и насекомых, твёрдая пластмасса, кусочки древесного волокна и любые другие посторонние примеси.	Не допускается Отсутствие
Физико-химические требования: Содержание влаги, % Массовая доля металлических примесей, % Массовая доля золы, % Крупность помола: Массовая доля продукта, сходящего с сита №095, % Массовая доля продукта, проходящего через сито №045, %	Не более 12.0 Не более $1 \cdot 10^{-3}$ Не более 6.0 Не более 2 Не менее 80
Микробиологические показатели	
Общее микробное число, КОЕ/г	Не более $5 \cdot 10^5$
БГКП (колиформы), КОЕ/г	Отсутствие в 0,01 г
Salmonella, КОЕ/25г	Отсутствие
Плесень, КОЕ/г	Не более $5 \cdot 10^2$
B.cereus, КОЕ/г	Не более $1 \cdot 10^3$
Токсичные элементы:	
свинец	Не более 0,5 мг/кг

Спецификация №61/3
Томаты сушеные молотые

Мышьяк	Не более 0,2 мг/кг
Кадмий	Не более 0,03 мг/кг
Ртуть	Не более 0,02 мг/кг
Пестициды:	
Гексахлорциклогексан	Не более 0.5 мг/кг
ДДТ и его метаболиты	Не более 0.1 мг/кг
Радионуклиды:	
Цезий-137	Не более 600 Бк/кг
Стронций-90	Не более 200 Бк/кг
Микотоксины:	
Патулин	Не более 0,05 мг/кг