

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Бадьян

Страна изготовитель: Индия

Характеристика продукции

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, % не более	12,0
Массовая доля эфирных масел, % не менее	3,0
Массовая доля золы, % не более	5,0

Органолептические показатели

Показатель	Характеристика показателя
Внешний вид	Плоды в виде звездочек, состоящих из сросшихся или отдельных плодолистиков, внутри которых содержатся семена
Цвет	Коричневый разных оттенков
Вкус	Жгучий, пряный
Запах	Характерный бадьяну без постороннего

Санитарно-эпидемиологические показатели

Наименование показателя	Значение показателя	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,001	
Наличие вредителей хлебных запасов	Не допускается	
Массовая доля примесей растительного происхождения (плодоножек), % не более	3,0	
Массовая доля ломаных (битых) плодов, %, не более	10,0	
Массовая доля поврежденных плодов, %, не более	3,0	
Массовая доля недоразвитых плодов, %, не более	1,0	
Гнилые и пораженные плесенью плоды	Не допускаются	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^6	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БКГП (колиформы)	0,001
	Патогенные, т.ч. сальмонеллы	25
Плесени, КОЕ/г, не более	1×10^4	
Токсичные элементы (мг/кг) и радионуклиды (Бк/кг)		
Свинец	5,0	
Кадмий	0,2	
Мышьяк	3,0	
Радионуклиды (в восстановленном продукте), не более	Цезий-137	200
	Стронций-90	100

Область применения и назначение: Использование в пищевой промышленности

Упаковка: Бадьян упакован в картонные коробки.

Срок и условия хранения: Хранить в сухих складских помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре не выше 20⁰С

Срок годности: 24 месяца со дня выработки.