

СПЕЦИФИКАЦИЯ: БАРБАРИС СУШЕНЫЙ

Страна происхождения: Таджикистан

Характеристика продукции

Органолептические и физико-химические показатели		
Внешний вид	Плоды овальной формы	
Цвет	От темно- синего до черного	
Аромат и вкус	Аромат свойственный барбарису. Вкус кислый. Не допускаются посторонние привкус и запах	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	
Массовая доля золы, % не более	3,0	
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	
Посторонние примеси и гнилые семена	Не допускаются	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$1 \cdot 10^{-3}$	
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 восстановлен-ном продукте), не более	Цезий-137	400
	Стронций-90	200

Область применения и назначение: использование в пищевой промышленности для реализации населению (после расфасовки в потребительскую тару).

Упаковка: барбарис упакован в полипропиленовые мешки.

Срок и условия хранения: хранить в сухих складских помещениях при относительной влажности воздуха не более 75% и температуре не выше 20°C .

Срок хранения: 24 месяца с даты изготовления.

Рекомендации по использованию: Используется в кулинарии, при производстве соусов, приправа к супам.