

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Пюре картофельное****Описание:** продукция предназначена для приготовления вторых блюд**Сертификат анализа:**

Наименование показателя	Нормы
<b>Органолептические</b>	
Внешний вид	сыпучая однородная смесь, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, рассыпающихся при надавливании
Вкус и запах	свойственные картофельному пюре, приготовленному кулинарным способом, посторонний привкус и запах не допускаются
Цвет	свойственные картофельному пюре
<b>Физико-химические показатели</b>	
Массовая доля влаги, %, не более	10,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0.3 мм, в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	не допускается
Посторонние примеси, зараженность вредителями	не допускается
<b>Токсичные элементы</b>	
Свинец	0,5
Мышьяк	0,2
Ртуть	0,02
Кадмий	0,03
<b>Радионуклиды, бг/кг, не более</b>	
Цезий-137	600
Стронций-90	200
Нитраты	250
<b>Микробиологические показатели</b>	
КМАФАнМ, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5 \times 10^4$
БГКП в 1 г продукта	1,0
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25г продукта	25
S.aereus	1,0
V.Cereus, КОЕ/г., не более	100
Плесени, КОЕ/г., не более	100

**Упаковка:** одноразовые, герметично сваренные пакеты из ламинированной бумаги или полипропиленовой пленки**Срок годности:** не более 12 месяцев с даты изготовления.**Условия хранения:** хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75% в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от воздействия прямого солнечного света и источников тепла, закрытых помещениях.