

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Кориандр плоды

Страна изготовитель: Россия

**Характеристика
продукции**

| Наименование показателя | Значение показателя для |
|---|-------------------------|
| Массовая доля влаги, % не более | 12,0 |
| Массовая доля эфирных масел, % не менее | 0,5 |
| Массовая доля золы, % не более | 6,0 |

Органолептические показатели

| Показатель | Характеристика показателя |
|-------------|---|
| Внешний вид | Плоды шаровидной формы с продольными выступающими извилистыми ребрами |
| Цвет | Желтовато – коричневый |
| Вкус | Пряный, ароматный |
| Запах | Характерный кориандру, без постороннего |

Санитарно-эпидемиологические показатели

| Наименование показателя | Значение показателя для |
|---|-------------------------|
| 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,% не более | 1,0 |
| Массовая доля посторонних минеральных примесей.% не более | 0.5 |
| Массовая доля ломаных плодов,% не более | 3.0 |
| Массовая доля незрелых (зеленых) плодов,% не более | 3,0 |
| Массовая доля поврежденных плодов,% не более | 3,0 |
| Гнилые и пораженные плесенью плоды | Не допускаются |

Микробиологические показатели

| | | |
|--|------------------------------|---------------------|
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | 2 x 10 ⁵ |
| Масса продукта (г), в которой не допускаются | БКГП (колиформы) | 0,001 |
| | Патогенные, т.ч. сальмонеллы | 25 |
| Плесени, КОЕ/г, не более | | 1 x 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 | 400 |
| | Стронций-90 | 200 |

Область применения и назначение: Использование пищевой промышленности**Упаковка:** Кориандр плоды упакован в полипропиленовые мешки.**Срок и условия хранения:** Хранить в сухих складских помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре не выше 20⁰С**Срок годности:** 12 месяцев со дня выработки.