

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Морковь сушеная 1-3 мм**

Страна изготовитель: Китай

**Характеристика продукции**

Наименование показателя	Значение показателя для
Массовая доля влаги, % не более	12,0

**Органолептические показатели**

Показатель	Характеристика показателя
Внешний вид	Морковь в виде стружек.
Цвет	Оранжевый. Допускается желтоватая окраска сердцевины.
Вкус и запах	Свойственный, сушеной моркови, без посторонних привкусов и запахов.
Консистенция	Стружки эластичные, для моркови с пониженной массовой долей влаги – хрупкие.
Форма и размеры: стружки	Равномерно нарезанные толщиной не более 1 мм длиной не менее 3 мм.

**Санитарно-эпидемиологические показатели**

Наименование показателя	Значение показателя для
Массовая доля стружки, поджаренных, зеленоватых, с черными пятнами и остатками кожицы, %, не более	3
в том числе массовая доля стружки, с черными пятнами и остатками кожицы, %, не более	2
Развариваемость при хранении до 12 месяцев со дня выработки в мин., не более	25
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,04

**Микробиологические показатели**

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БКГП (колиформы) г	0,01
	Патогенные, т.ч. сальмонеллы, г	25

Плесени, КОЕ/г, не более		$5 \times 10^2$
<i>V. cereus</i> , КОЕ/г, не более		$1 \times 10^3$
Токсичные элементы (мг/кг) и радионуклиды (Бк/кг)		
Свинец		0,5
Кадмий		0,03
Ртуть		0,02
Мышьяк		0,2
Гексахлорциклогексан		0,5
ДДТ и его метаболиты		0,1
Радионуклиды (в восстановленном продукте), не более	Цезий-137	400
	Стронций-90	200

**Область применения и назначение:** Использование пищевой промышленности

**Упаковка:** Морковь сушеная упакована в короба с полиэтиленовыми вкладышами.

**Срок и условия хранения:** Хранить в сухих складских помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре не выше 20<sup>0</sup>С.

**Срок годности:** 24 месяца со дня выработки.

**Рекомендации по использованию:** Морковь сушеная используется взамен свежей при производстве пищевых концентратов, мясных полуфабрикатов, консервов, соусов, майонезов, маринадов и других продуктов, в рецептуру которых входит морковь.