

СПЕЦИФИКАЦИЯ: ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ СУШЕНАЯ

Страна производства: Египет

Характеристика продукции

Наименование показателя	Значение показателей
Внешний вид	В виде пластинок листьев, частей листьев или листьев с черешками
Цвет	зеленый
Вкус	Характерный для петрушки
Запах	Характерный петрушке сушеной, без постороннего
Массовая доля желтоватых и побуревших пластинок и частей листа, % не более	2,0
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Массовая доля минеральных примесей (песка), % не более	0,01

Санитарно-эпидемиологические показатели

Наименование показателя	Значение показателя для
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,0003
Наличие вредителей хлебных запасов	Не допускается

Микробиологические показатели

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁵	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БКГП (колиформы)	0,01
	Патогенные, т.ч. сальмонеллы	25,0
Плесени, КОЕ/г, не более	5 x 10 ²	
<i>B. cereus</i> , КОЕ/г, не более	1 x 10 ³ (для не бланшированных)	

Токсичные элементы (мг/кг) и радионуклиды (Бк/кг)

Свинец	0,5	
Кадмий	0,03	
Мышьяк	0,2	
Ртуть	0,02	
Гексахлорциклопексан	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
Нитраты	2000	
Радионуклиды (в восстановленном продукте), не более	Цезий-137	400
	Стронций-90	200

Область применения и назначение Использование пищевой промышленности

Упаковка: Зелень петрушки упакована 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 хранения: 24 месяца с даты изготовления.

Рекомендации по использованию: Зелень петрушки сушеная используется в мясоперерабатывающей, рыбоперерабатывающей, пищевых концентратах, в пищевой промышленности, при производстве соусов, кетчупов, смесей специй согласно документации на вырабатываемую продукцию.