



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

**АБ-МАРКЕТ****ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ**

<b>Состав</b>	<b>Изюм (виноград сушеный)</b>
<b>Параметр</b>	<b>Требования</b>
<b>Органолептические характеристики</b>	
Внешний вид	Масса ягод без косточек одного вида, сыпучая, без комкования
Вкус	Свойственный сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый, без постороннего запаха и привкуса.
Цвет	От желтого до светло-коричневого
<b>Физические показатели</b>	
Калибр (количество ягод в 100 г)	300-370
Влажность, не более	19,0%
Массовая доля ягод с косточкой, в 100 г	0,5%
Массовая доля сернистого ангидрида, % не более (ppm)	1500
Массовая доля ягод других видов сушеного винограда, не более	0,5%
Массовая доля тощих и недоразвитых ягод, не более	2,0%
Массовая доля засахаренных ягод, не более	3,0%
Массовая доля механически поврежденных ягод, не более	5,0%
Массовая доля ягод с плодоножками, не более	6,0%
Массовая доля стебельков 4-10 мм, не более	2,0%
Массовая доля стебельков более 10 мм, не более	1,0%
Массовая доля веточек, не более	0,07%
Зараженность насекомыми-вредителями, их личинками и куколками	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей, таких как стекло, металл, камни	Не допускаются
<b>Токсичные элементы</b>	
Свинец, мг/кг	Не более 04
Мышьяк, мг/кг	Не более 0,2
Кадмий, мг/кг	Не более 0,03
Ртуть, мг/кг	Не более 0,02
<b>Пестициды</b>	
Гексахлорциклогексан (a, b, γ – изомеры), не более, мг/кг	0,05
ДДТ и его метаболиты, не более, мг/кг	0,1

<b>Микробиологические показатели</b>	
Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, не более, КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	5x10 <sup>4</sup>
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), г (см <sup>3</sup> )	Не допускаются в 0,1
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не допускаются в 25 г
Плесени	Не более 500 КОЕ/г
Дрожжи	Не более 500 КОЕ/г
Порядок отбора проб	В соответствии с ГОСТ 1750 с дополнениями
Требования к маркировке	Этикетка на товар клеится в соответствии с макетом покупателя
Требования к упаковке	Товар фасуется в новые полиэтиленовые пакеты низкой или высокой плотности и упаковывается в новые гофрированные картонные короба.
Требования к условиям хранения	В соответствии с условиями поставщика. Избегать намокания, прямых лучей света.
Срок годности	12 месяцев с даты производства

Примечание. Механически поврежденные ягоды – ягоды, имеющие механические повреждения различной степени, но сохранившие свою форму; тощие ягоды – ягоды, состоящие из одной оболочки без мякоти, недоразвитые ягоды, с неполным содержанием мякоти.