

Спецификация

Пюре яблочное консервированное асептическим способом ГОСТ 32742-2014

Изготовитель: ООО «Дока-ТоргСервис», Краснодарский край, Каневской р-н, ст. Каневская, ул. Северная, дом 1, тел. 8(86164) 7-14-02.

Область применения: Пюре яблочное, консервированное асептическим способом, является полуфабрикатом и предназначено для использования в производстве соковой продукции, пищевой продукции для детского питания, а также в различных отраслях пищевой промышленности.

Термины и определения: Пюре яблочное, консервированное асептическим способом - пюреобразный фруктовый пищевой продукт, подвергнутый термической обработке и охлаждению в потоке, фасованный в упаковку, прошедшую стерилизацию, укупоренную в стерильных условиях, обеспечивающую длительное хранение при заданных условиях.

Размер частиц: Пюре яблочное изготовлено путем протирания через сито 0,4 мм. и последующей гомогенизацией.

Органолептические показатели:

Внешний вид: Однородная пюреобразная текучая масса без частиц, волокон, кожицы, семян, плодоножек и листьев.

Вкус и запах: Хорошо выраженные, свойственные яблокам, прошедшим тепловую обработку.

Консистенция: Пюреобразная, текучая масса. Допускается незначительное отслаивание жидкости.

Цвет: Однородный по всей массе, свойственный цвету использованных зрелых яблок, прошедших тепловую обработку.

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля этилового спирта в пюре, %, не более	0,2
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	10 - 12
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную), %, не менее	0,5
pH, не более	3,7
Оксиметилфурфурол, не более	20 мг/л

Токсичные элементы, мг/кг, не более:

Свинец	0,3
Мышьяк	0,1
Кадмий	0,02
Ртуть	0,01
Патулин	0,02

Микробиологические показатели: Соответствует требованиям ТР ТС 023/2011 «Технического регламента на соковую продукцию из фруктов и овощей».

Срок годности и условия хранения: 18 месяцев при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности не более 75%.

Упаковка: Пюре яблочное, расфасовано в металлические бочки с крышкой в многослойный асептический мешок. Для предотвращения повреждения асептического мешка дополнительно используется полиэтиленовый мешок-вкладыш.

Продукция вырабатывается на производственной линии ВОЕМА S.p.A Италия.

Фасовка осуществляется в асептический мешок производства Gemini Packaging Pty.Ltd



Россия, 115583, Москва, ул. Генерала Белова, 26.

Тел./ факс: +7 (495) 641-05-27 (многоканальный),
+7 (495) 399-52-20, 399-54-16

E-mail: info@dokatorgservice.ru

