



Общество с ограниченной ответственностью «Сладич Кубань»

353730, Россия, Краснодарский край, Каневской р-н, ст. Каневская, ул. Северная, 1, тел. (861-64) 7-14-02, 7-14-03
ИНН 2334019526 КПП 233401001 ОГРН 1052319143535 Р/с 40702810030000000025 Отделение №8619
ПАО «Сбербанк России» г. Краснодар БИК 040349602 к/с 30101810100000000602

Спецификация

Пюре яблочное, консервированное сорбиновой кислотой ГОСТ 32684-2014

Изготовитель: ООО «Сладич Кубань», Краснодарский край, ст. Каневская, ул. Северная, 1, тел. 8(86164) 7-14-02.

Размер частиц: Пюре яблочное изготовлено путем протирания через сито 0,4 мм. или 0,8 мм.

Органолептические показатели:

Внешний вид: Однородная равномерно протертая масса без частиц волокон, семян, косточек, кожицы и плодоножек.

Вкус и запах: Свойственный яблокам

Консистенция: Пюреобразная, текучая. Допускается отслаивание жидкости.

Цвет: Свойственный яблокам прошедшим тепловую обработку, однородный по всей массе.

Физико- химические показатели:

Наименование показателя	Значение показателя
- Массовая доля растворимых сухих веществ, % не менее, в пюре:	12
- Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,1
- Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,1
- Массовая доля примесей растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой), %, не более	0,02
- Массовая доля минеральных примесей, %, не более	Не допускаются
- Посторонние примеси	Не допускаются

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

Срок и условия хранения: 6 месяцев при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности не более 75%.

Упаковка: Металлическая бочка с крышкой и полиэтиленовым вкладышем.