

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ	
Изготовитель: Столбцовский филиал ОАО «ГОРОДЕЙСКИЙ САХАРНЫЙ КОМБИНАТ», Республика Беларусь	
Наименование: Повидло яблочное-полуфабрикат пастеризованное I сорта	

Описание продукта

Нормативный документ	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный постановлением СМ РБ от 25.01.2021 №37; Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденный постановлением СМ РБ от 25.01.2021 №37; ГН 10-117 «Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99); Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52
Нормативный документ производителя	ГОСТ 32099
Состав	Пюре из яблок, сахар, регулятор кислотности – лимонная кислота, консервант – сорбат калия. Может содержать следы диоксида серы.
Происхождение	Растительное
Способ производства	Уваривание

Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта (средние значения)

Углеводы, г	66
Энергетическая ценность, кДж/ккал	1120/260

Органолептические показатели продукта

Внешний вид и консистенция	Густая протертая мажущаяся масса, не растекающаяся по горизонтальной поверхности, без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы. Засахаривание не допускается.
Вкус, запах	Вкус кисло-сладкий, без постороннего привкуса. Вкус и запах – характерные яблокам прошедшим тепловую обработку. Допускается менее выраженные вкус и запах. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету яблочного пюре уваренного с сахаром от светло до темно-коричневого. Допускается наличие розового оттенка повидла, изготовленного из пюре краснокрашенных яблок.

Физико-химические показатели продукта

Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	66
Массовая доля титруемых кислот, %, не менее	0,3
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05
Массовая доля диоксида серы, %, не более	0,05
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Микробиологические нормативы безопасности

Методы испытаний

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^3$	ГОСТ 10444.15-94
Патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	Не допускаются	ГОСТ 31659-2012
БГКП (колиформы) в 0,1 г	Не допускаются	ГОСТ 31747-2012
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50	ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ/г, не более	50	ГОСТ 10444.12-2013

Химические показатели безопасности

Свинец, мг/кг, не более	0,4	ГОСТ 30178-96
Кадмий, мг/кг, не более	0,05	ГОСТ 30178-96
Мышьяк, мг/кг, не более	1,0	ГОСТ 26930-86
Ртуть, мг/кг, не более	0,02	ГОСТ 34427-2018
Микотоксин патулин, мг/кг, не более	0,05	ГОСТ 28038-2013
ГХЦГ (α,β,γ-изомеры), мг/кг, не более	0,05	ГОСТ 30349-96
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,1	ГОСТ 30349-96
М.д. сорбиновой кислоты, %, не более	0,3	СТБ 1181-99
Удельная активность цезия - 137, Бк/кг (л)	Допустимый уровень 74	МВИ МН 1181-2011

Методы упаковки и доставки

Транспортная упаковка	Барабаны картонно-навивные с полиэтиленовым вкладышем Упаковка должна осуществляться в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
Условия транспортировки товара	При температуре от 0 °С до плюс 25 °С в чистых транспортных средствах, без посторонних запахов
Масса упаковки (нетто), кг	20, 25, 30
Маркировка	Должна осуществляться в соответствии с требованиями ГОСТ 32099 «Повидло. Общие технические условия», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Условия и сроки хранения

Условия хранения	Хранить в чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при температуре от 0 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %
Срок годности	12 месяцев с даты изготовления без нарушения целостности упаковки

Область применения

Для хлебобулочных и кондитерских изделий
Повидло сохраняет консистенцию после нагревания от 180 до 200 °С 10 минут на открытой поверхности, 15 минут внутри изделия.

Главный технолог

04.04.2024



Т.А.Полева