

 <p><b>VariFood</b> Very Good</p> <p>199034, Россия, г. Санкт-Петербург В.О., 14 линия, д.7, офис 5.3.1 Телефон: (812) 325-8627 Факс: (812) 325-8627</p> <p>Дата разработки 15.08.2016</p>	<p align="center"><b>СПЕЦИФИКАЦИЯ</b></p> <p align="center"><b>Персик сублимационной сушки, кусочки 1-5 мм</b></p> <p align="center">Актуализация 15.11.2016</p>	<p><b>Утверждаю:</b> Генеральный директор ООО «ВАРИФУД» Шавров А.А. _____ Дата</p>
---	--	--

<b>Название компонента</b>	<b>Персик сублимационной сушки, кусочки 1-5 мм</b>
<b>Поставщик</b>	<b>ООО «ВАРИФУД»</b>

<b>ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА</b>
<p>Персик сушеный, кусочки 1-5 мм производится из 100% зрелых, свежемороженых, ароматных персиков методом сублимационной сушки, что позволяет полностью сохранить все типичные для персиков качества (форма, запах, вкус и цвет).</p> <p>Персик сушеный, кусочки 1-5 мм</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изготовлен полностью без применения генетически модифицированных организмов;</li> <li>• не содержит никаких добавок, например, пищевых добавок, сырья, технологических вспомогательных компонентов или других субстанций, которые полностью или частично изготовлены с помощью генно-модифицированных организмов;</li> <li>• не содержит генетически измененных ДНК или генетически измененных белков;</li> <li>• не содержит пестицидов;</li> <li>• не имеет механических повреждений;</li> <li>• не поражен вредителями;</li> <li>• не имеет следов плесени или гнили;</li> <li>• не содержит красящих веществ и консервантов.</li> </ul>

<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>	
<b>Внешний вид</b>	Однородные по размеру, форме, цвету кусочки натуральной персика сублимационной сушки, без комкования
<b>Цвет</b>	светло-желтый
<b>Запах</b>	Свойственный персику, натуральный, интенсивный, без посторонних запахов не затхлый, не плесневелый.
<b>Вкус</b>	Свойственный персику, натуральный, выраженный, без привкуса горечи, плесени, затхлости и других посторонних привкусов
<b>ГМО</b>	Не содержит генетически измененных организмов, генетически измененных ДНК, генетически измененных белков

<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>	
<b>Параметры</b>	<b>Нормируемые показатели</b>
Массовая доля влаги, не более, %	5
Размер фракций, мм	1-5 +/-10%
Проход через сито 1,0 см, не более, %	1
Массовая доля минеральных примесей, не более, %	Не допускается
Массовая доля кусочков с механическими повреждениями не более, %	1,0
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов, шт/кг	не допускается
Металломагнитная примесь, мг/1 кг	не допускается
Массовая доля посторонних примесей, в том числе растительного происхождения, %	не допускается
Массовая доля плодов других видов, однородные по цвету и размеру, %	не допускается
Массовая доля вздутых, недоразвитых, загнивших, заплесневелых, горелых, грязных, потемневших, загрязненных, испорченных, с темными пятнами	не допускается

утративших характерный запах, вкус, не более, %	
Наличие спиртового брожения	не допускается

### ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

Содержание токсичных элементов, микротоксинов, остаточных количеств пестицидов и радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 индекс 6

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, мг/кг (для радионуклидов Бк/кг), не более .
Токсичные элементы	Свинец	0,4
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,03
	ртуть	0,02
Пестициды	Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,05
	ДДТ и его метаболиты	0,1
Зараженность и загрязненность вредителями (клещи, насекомые)		Не допускаются

По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице:

Наименования показателя	Значение показателя	
Количество мезофильных аэробных и факультативно –анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г не более	$1 \times 10^4$	
Масса продукта (г), в которой не допускается:	Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25
	БГКП (колиформы)	0,01
	V. cereus	100
Плесени, КОЕ/г, не более	100	
Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	

### СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Срок годности 24 месяцев. При температуре окружающей среды не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 70%. Резерв срока годности при поставке на комбинат не менее 70% Хранение с соблюдением требований ТР ТС 021/2011

### УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ

Транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, сухих, чистых, без посторонних запахов и амбарных вредителей. Транспортирование с соблюдением требований ТР ТС 021/2011

### УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Упаковка, маркировка – в соответствии ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011. Полиэтиленовые мешки, герметично упакованные в картонной коробке размерами 58,5\*39,5\*60 см по 12 кг.

### СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

1. Партии продукта сопровождаются следующими документами на русском языке:
2. Декларацией о соответствии, заверенной держателем подлинника Декларации
3. Удостоверением о качестве и безопасности продукции на каждую партию, которое содержит следующие данные: наименование и адрес предприятия-изготовителя, наименование продукта, дата выработки, срок годности, условия хранения, физико-химические и микробиологические показатели продукта, заключение о соответствии продукта нормативному документу, номер декларации о соответствии, дата выдачи удостоверения. Нормативные значения показателей, указанные в удостоверении о качестве и безопасности, не превышают нормативных значений, указанных в спецификации.
4. Информацией, подтверждающей отсутствие ГМО
5. Протоколом испытаний по микробиологическим показателям
6. Информацией об аллергенах



199034, Россия, г. Санкт-Петербург  
В.О., 14 линия, д.7, офис 5.3.1  
Телефон: (812) 325-8627  
Факс: (812) 325-8627

Дата разработки 15.08.2016

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Персик сублимационной  
сушки, кусочки 1-5 мм**

Утверждаю:  
Генеральный директор  
ООО «ВАРИФУД»  
\_\_\_\_\_ Шавров А.А.  
\_\_\_\_\_ Дата

Актуализация 15.11.2016

Разработано ООО  
«ВАРИФУД»