



Спецификация продукта

Наименование продукта: Сок гранатовый концентрированный.

соответствует ГОСТ 32102-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 029/2012

Описание продукта: Концентрированный гранатовый сок – пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, произведен из здоровых, спелых плодов путем бережного выпаривания части натуральной воды из гранатового сока с целью увеличения содержания растворимых сухих веществ. Концентрированный гранатовый сок натуральный, чистый, без примесей. Продукт произведен по стандарту ГОСТ 32102-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные», соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Концентрированный гранатовый сок произведен только из граната, без каких бы то ни было добавок красителей, сахара и сахаросодержащих продуктов, лимонной кислоты, консервантов, экстрактов, ароматических субстанций, а также без каких-либо других добавок, не типичных для данного продукта. При производстве сока не используются генетически модифицированные источники, нанотехнологии и наноматериалы и их продукты.

Внешний вид и консистенция:

прозрачный, вязкий.

Цвет, вкус и аромат:

Соответствует плодам, из которых изготовлен концентрированный сок.

Состав:

гранат свежий.

Информация по применению:

Для приготовления восстановленного сока смешать с водой в соотношении: к 1 весовой части сока добавить 4,5 весовых частей воды, либо в соответствии с рецептурой покупателя.

Физико-химические данные:

Массовая доля сухих веществ (рефр. метод), %, не менее	65,0
Массовая доля титруемых кислот, % (в расчёте на яблочную кислоту), не менее	4,0
Минеральные примеси	не допускаются

Примеси растительного происхождения не допускаются
Посторонние примеси не допускаются

Пищевая ценность в 100г продукта: углеводы – 65,0 г
Энергетическая ценность: 260 ккал (1105 кДж)

Микробиология: по ТР ТС 023/2011 приложение 1, таблица 3.

Показатели	Асептического консервирования	Нестерилизованный
КМАФАМ, КОЕ/г (см ³), не более	не нормируются	5*10 ³
БГКП, (колиформы)	не нормируются	не допускаются в 1 г (см ³)
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	не допускаются в 25 г	не допускаются в 25 г
Плесени, КОЕ/г, не более	не допускаются в 1 г (см ³)	5*10 ²
Дрожжи, КОЕ/г, не более	не допускаются в 1 г (см ³)	2*10 ³

Показатели безопасности:

Массовая концентрация свинца не более 0,4мг-кг
Массовая концентрация кадмия не более 0,03мг-кг
Массовая концентрация ртути не более 0,02мг-кг
Массовая концентрация мышьяка не более 0,2мг-кг
Массовая концентрация Гексахлорциклогексана не более 0,05мг-кг
Массовая концентрация ДДТ и его метаболитов не более 0,1 мг-кг

Аллергены и ГМО:

Продукт изготовлен из сырья, не содержащего в своём составе аллергены и ГМО.

Упаковка:

Бочка металлическая (асептический мешок), 250кг
Барабан картонно-навивной (асептический мешок), 25кг
Канистра, 25кг
Канистра, 5кг
Бутылка ПЭТ, 1кг

Срок хранения:

асептического консервирования: 24 месяца со дня изготовления при температуре от 0 до +25°С
нестерилизованный: 12 месяцев со дня изготовления при температуре от 0 до +25°С
После вскрытия продукт хранить не более 30 суток при температуре от +2°С до +6°С

Примечание:

Данная спецификация в полной мере описывает состав и свойства данного продукта. Она заменяет собой все предыдущие версии и действительна без проставления на ней подписей каких-либо должностных лиц.