



Наименование продукции: Сок яблочный прямого отжима

Поставщик: ООО «Грофф»

1. Органолептические показатели

Наименование показателей	Норма по ГОСТ 32101-2013	Фактические результаты
1. Внешний вид.	Однородная непрозрачная жидкость, с равномерным распределением мелко измельченной мякоти, или без нее	Однородная непрозрачная жидкость, с равномерным распределением мелко измельченной мякоти, или без нее
2. Вкус и аромат	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку Не допускается посторонний вкус и запах	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку, свойственные яблокам. Посторонний вкус и запах отсутствует
3. Цвет	Однородный по всей массе, свойственный использованным фруктам	Однородный по всей массе, от бежевого до светло-коричневого

2. Физико-химические показатели

№ п/п	Наименование показателей	Ед. изм.	Норма по НД	Фактически показатели
1	Минимальное содержание растворимых сухих веществ	%	10,0	12,0+/-0,5
2.	Массовая доля титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, не менее	%	0,3	0,34
3.	примеси растительного происхождения	%	Не допускаются	Отсутствуют
4.	Минеральные примеси	%	Не допускаются	Отсутствуют
5.	Посторонние примеси	%	Не допускаются	Отсутствуют
6.	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи по ГОСТ 30425-27 п. 7.7	КОЕ/гр.	Не допускаются в 1,0 гр.	Не обнаружены в 1 гр.
7.	Плесневые грибы по ГОСТ 10444.12-2013	КОЕ/гр.	Не более 5	Не обнаружены
8.	Дрожжи по ГОСТ 10444.12-2013	Гр./см ³	Не допускаются в 0,1	Не обнаружены
Дата производства		Условия хранения: 12 мес. от даты производства		При температуре до +25С,

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ГРОФФ»



МО, 143405, Красногорский район, д. Гольево, литер А, офис 3/12