

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

# Клюквенный полуфабрикат концентрированный (РФ) 65 °Brix

Соковая продукция · Brix 65 % · Асептическая упаковка 250 кг

### СОСТАВ И НАЗНАЧЕНИЕ

Полуфабрикат изготовлен путём купажирования натурального концентрированного сока, сахарного сиропа, регуляторов кислотности (лимонная кислота), пищевых ароматизаторов, соответствующих типу сырья, и пищевых красителей. Без использования генетически модифицированных организмов (ГМО).

#### Применение:

- Производство соков прямого восстановления, нектаров, морсов, лимонадов, функциональных напитков
- Промышленное и крафтовое сидроделие — база и купажный компонент
- Производство плодовых вин, винных напитков, ликёров, дистиллятов
- Кондитерская промышленность: начинки, мармелад, пастила, джемы, муссы, глазури
- Молочная промышленность: йогурты, мороженое, творожные десерты
- HoReCa: бары, рестораны, сорбеты, авторские напитки

### 1. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Норма по НД	Фактические значения
Внешний вид	Густая, вязкая жидкость. Допускается образование кристаллов на дне или стенках упаковки и осахаривание (легко устраняются при восстановлении)	Густая вязкая жидкость
Вкус и аромат	Свойственный клюквенному соку, без посторонних привкусов и запахов	Свойственный клюквенному соку
Цвет	Насыщенный красный, соответствует цвету спелой клюквы	Насыщенный красный
Растворимость в воде	Полностью растворим, допускается осадок единичных частиц	Полностью растворим

### 2. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Ед. изм.	Норма по НД	Фактические значения
Массовая доля растворимых сухих веществ (Brix)	%	65	65
Массовая доля титруемых кислот	%	6,0-8,9	6,0-8,9
Посторонние примеси	—	не допускаются	отсутствуют
Мутность, не более	ЕМ/дм <sup>3</sup>	3,0	3,0

### 3. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ (по ТУ 10.89.19-002-41210471-2018)

Показатель	Норма	Метод контроля
КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1×10 <sup>2</sup>	ГОСТ 10444.15
Плесневые грибы, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	5	ГОСТ 28805
Дрожжи, в 0,1 г	не допускаются	ГОСТ 28805
Бактерии семейства Enterobacteriaceae, в 1,0 г	не допускаются	ГОСТ 32064
V. cereus, в 0,1 г	не допускаются	ГОСТ 10444.8
Патогенные микроорганизмы (Salmonella), в 25 г	не допускаются	ГОСТ 31659

#### 4. НОРМАТИВНАЯ БАЗА

- ТУ 10.89.19-002-41210471-2018 «Полуфабрикаты для производства продукции соковой концентрированные»
- ГОСТ Р 52185-2003 «Соки фруктовые концентрированные. Технические условия»
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- Код ТН ВЭД ЕАЭС: 2009

#### 5. УПАКОВКА

- Металлические бочки массой нетто 250 кг с внутренним асептическим вкладышем (многослойный РЕ-мешок).
- Тара санитарно-обработана. Вкладыш заварен после заполнения, исключает контакт продукта с воздухом.
- Маркировка тары — по ТР ТС 022/2011.

#### 6. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

- Срок годности: 24 месяца с даты выработки в герметичной невскрытой упаковке.
- Температура хранения: от 0 до +25 °С, относительная влажность не более 75 %. Защита от прямых солнечных лучей.
- После вскрытия упаковки — использовать в течение 1-2 дней при температуре 0...+10 °С.
- Транспортировка: всеми видами транспорта (включая автоцистерны), защита от атмосферных осадков и резких перепадов температур.

#### 7. ДОКУМЕНТАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ

На каждую партию предоставляется полный пакет документов:

- Декларация о соответствии ЕАЭС
- Удостоверение качества и безопасности
- Спецификация партии
- Протоколы испытаний из аккредитованных лабораторий
- Товарно-транспортная накладная (ТОРГ-12) / УПД

*Все физико-химические и микробиологические показатели подтверждаются протоколами испытаний из аккредитованных лабораторий. Образцы продукции предоставляются клиентам для проведения лабораторных испытаний по запросу — БЕСПЛАТНО.*

**Заказать партию или запросить образцы для лабораторных испытаний:**



**+7 (495) 150 00 52**



**info@groffgroup.com**

**www.groffgroup.com**

*Подберём сырьё под вашу рецептуру · Гибкие условия по объёмам и ценам · Доставка по России и СНГ*