



---

## Спецификация продукта

**Наименование продукта:** Сок мультифруктовый концентрированный.  
соответствует СТО 0203826868-002-2020, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 029/2012

**Описание продукта:** Концентрированный мультифруктовый сок – пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, произведен из здоровых, спелых плодов путем бережного выпаривания части натуральной воды из соков, из которых приготовлен купаж данного наименования (ананасового, апельсинового, грушевого, яблочного) с целью увеличения содержания растворимых сухих веществ. Концентрированный мультифруктовый сок натуральный, чистый, с добавлением глюкозно-фруктозного сиропа. Продукт произведен по стандарту СТО 0203826868-002-2020 «Соки 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 мультифруктовый сок произведен из ананасов, апельсинов, груш, яблок, без каких бы то ни было добавок красителей, сахара, лимонной кислоты, 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:**  
непрозрачный, вязкий.

**Цвет, вкус и аромат:**  
Соответствует фруктам, из которых изготовлен концентрированный сок.

**Состав:**  
Сок мультифруктовый концентрированный, сироп глюкозно-фруктозный.

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

**Физико-химические данные:**

Массовая доля сухих веществ (рефр. метод), %, не менее	60,0
Массовая доля титруемых кислот, % (в расчёте на яблочную кислоту), не менее	2,0

Минеральные примеси	не допускаются
Примеси растительного происхождения	не допускаются
Посторонние примеси	не допускаются

<b>Пищевая ценность в 100г продукта:</b>	углеводы – 60,0 г
<b>Энергетическая ценность:</b>	240 ккал (1008 кДж)

**Микробиология:** по ТР ТС 023/2011 приложение 1, таблица 4.

Показатели	Асептического консервирования	Нестерилизованный
КМАФАМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	не нормируются	5*10 <sup>3</sup>
БГКП, (колиформы)	не нормируются	не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )
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 <sup>3</sup> )	5*10 <sup>2</sup>
Дрожжи, КОЕ/г, не более	не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )	2*10 <sup>3</sup>

**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.