



Спецификация продукта

Наименование продукта: Сок виноградный белый концентрированный.
соответствует ГОСТ 32102-2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011.

Описание продукта: Концентрированный виноградный сок – пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, произведен из здоровых, спелых ягод путем бережного выпаривания части натуральной воды из виноградного сока с целью увеличения содержания растворимых сухих веществ. Концентрированный виноградный 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 виноградный сок произведен только из винограда, 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 ягодам, из которых изготовлен концентрированный сок.

Состав: виноград свежий.

Информация по применению:
Для приготовления восстановленного сока смешать с водой в соотношении: к 1 весовой части сока добавить 3,5 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 винную кислоту), не менее	0,8
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°C

нестерилизованный: 12 месяцев со дня изготовления при температуре от 0 до +25°C

После вскрытия продукт хранить не более 30 суток при температуре от +2°C до +6°C

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.