Date:

**технические описания - Маринованные огурцы**

**1. Наименование Товара:**

“Огурцы солёные в пластмассовых бочках массой нетто 260-290 кг:

 - размер \_\_\_\_\_ см

**2. Количество Товара:**

190 кг NDW в 260 л. - вес 15200 кг NDW / 20" контеинер веса нетто (+/- 0.05%),

**3. Качество Товара:**

3.1 Органолептические показатели:

-внешний вид – огурцы целые, однородные по размеру и конфигурации, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений

-размер огурцов \_\_\_\_ см соответственно. Отклонения в большую или в меньшую сторону не более 5%.

- поперечный диаметр огурцов \_\_\_\_\_\_ mm – отклонения в большую или в меньшую сторону не более 5%.

-цвет – однородный для овощей данного вида, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов. Оттенок цвета – от зеленого до оливкового

-вкус и запах – приятный солёным овощам данного вида. Не допускаются посторонние привкус и запах

-консистенция – огурцы плотные / твердые, не разваренные. Огурцы упругие, с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами

-состав маринада – уксусная кислота, соль, Хлорид кальция, КМС, вода и корнишоны)

-качество маринада – Кислый, соленый и хрустящий

3.2 Физико-химические показатели:

-массовая доля хлоридов – не более 4,0 % (+/- 0,2%)

-массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную кислоту) – не более 3.0% (+/- 0,2%)

-массовая доля SO2 – 100 (±20)

-массовая доля хлорида кальция - CaCl2 (Е 509) – 1200 ppm (±200)

-рН < 3,3

-массовая доля минеральных примесей – не допускаются

-посторонние примеси - не допускаются

-ГМИ/ГМО – не допускаются

3.3 Микробиологические (санитарные) показатели:

-патогенные, в т.ч. сальмонеллы – не допускаются в 25,0 г (см3) продукта

-газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы группы B. полимиксин – не отвечают требованиям промышленной стерильности

-негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы - отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1 г(см3) продукта

-мезофильные клостридии – отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к С. ботулинический или (и) С. фильтров -gens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта

-неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи – не отвечают требованиям промышленной стерильности

3.4 Токсичные элементы:

- свинец – не более 0,5 мг/кг

- мышьяк – не более 0,2 мг/кг

- кадмий – не более 0,03 мг/кг

- ртуть – не более 0,02 мг/кг

3.5 Нитраты, пестициды, радионуклиды:

-нитраты – не более 150 мг/кг

-гексахлорциклогексан (альфа-, бета - и гамма-изомеры) – не более 0,5 мг/кг

-ДДТ и его метаболиты – не более 0,1 мг/кг

-цезий-137- не более 120 Бк/кг

-стронций-90- не более 40 Бк/кг

**4. Упаковка, срок годности и условия хранения Товара:**

-упаковка – бочки из ПВП (полиэтилена высокой прочности) с крышкой из ПВП

-срок годности и условия хранения – срок годности 2 года в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от 0 до 25 0С и относительной влажности воздуха не более 75%

