1. ОПИС ПРОДУКТУ

|  |
| --- |
| **Малина IQF (Rubus idaeus) – продукт отриманий після миття, сортування заморожування свіжої малини.** |

2. ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ТА ПОКАЗНИКІВ

2.1. ВИМОГИ ДО ОрганолептичнИХ показникІВ

|  |  |
| --- | --- |
| **Показники** | **Вимоги** |
| Зовнішній вигляд | Фрукти цілі, розсипчасті, не покриті льодом, не вкриті інеєм.  |
| Колір | Від світло-червоного до темно –червоного, характерний для сорту. |
| Смак | Смак типовий для малини, без неприємного післясмаку. |
| Запах | Типовий для малини, без сторонніх запахів. |

2.2 ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

|  |  |
| --- | --- |
| **Показники** | **Норма** |
| Зовнішній вигляд, вміст плодів % (м/м) не більше  |
| - механічні пошкодження | 15 |
| - крихкі | 15 |
| - без форми | 0 |
| - з льодом | 5 |
| - грудочки | 5 |
| Стиглість, вміст плодів % (м/м) не більше  |
| - перестиглі | 10 |
| - недозрілі | 2 |
| - зелені | 1 |
| Сторонні предмети (пластик, фольга, дерево, каміння тощо)  | Відсутні |

\*тільки для каліброваного продукту

2.3 МІКРОБІОЛОГІЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показник** | **Орієнтовне значення** | **Одиниці вимірювання** |
| Кишкова паличка | < 1.000 | КУО/г |
| Сальмонела | Відсутня в 25 г | КУО/г |
| Лістерія (L. monocytogenes) | Відсутня в 25 г | КУО/г |
| Гепатит A | Відсутній  | КУО/г |
| Норовірус | Відсутній  | КУО/г |

3. ШКІДЛИВІ РЕЧОВИНИ/ГМО/АЛЕРГЕНИ

|  |  |
| --- | --- |
| Хімікати | Пестициди у відповідності до діючої постанови ЄС чи країни в яку експортується продукт, у залежності від того, яка з них більш сувора.  |
| Важкі метали | Концентрація важких металів, що містяться у продукті, повинна відповідати нормі, яка установлена постановою Комісії (EC) No. 1881/2006. |
| ГМО | Продукт гарантовано не містить генетично модифікованих організмів, які мають бути марковані у відповідності до директив 1829/2003 and 1830/2003 |
| Алергени | Не містить алергенів, як зазначено у постанові EC 1169/2011. |

4. ПАКУВАННЯ, ТРАНСПОРТУВАННЯ/ЗБЕРІГАННЯ, ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ

|  |  |
| --- | --- |
| Упаковка | Вид та кількість пакувальних матеріалів за домовленістю з клієнтом. |
| Пакувальні матеріали | Основний матеріал, пакувальні матеріали, а також усі документи, що відповідають чинному законодавству Європейського Союзу (матеріали та вироби призначені для контакту з харчовими продуктами). |
| Зберігання та транспортування  | Макс. температура: мінус 18 °C |
| Термін придатності  | Мінімальний термін зберігання після доставки 12 місяців |
| Маркування | Відповідно до діючих правил Європейського Союзу щодо продуктів харчування або згідно з контрактом.  |
| Інші інгредієнти/добавки/речовини не містяться. |

5. ІНШІ ВИМОГИ

|  |
| --- |
| Інші вимоги (наприклад, походження, сорт, розмір, брікс тощо) відповідно до контракту.  |

6. ПІДТВЕРДЖЕННЯ

|  |
| --- |
| Ця специфікація є основною для всіх поставок.Ми підтверджуємо точність вищезазначених деталей та обґрунтованість загальних вимог до якості як невід’ємної частини договору. Відхилення будь якого роду повинні негайно надані іншій стороні та потребує письмової згоди.  |

1. DESCRIPTION PRODUCT

|  |
| --- |
| **IQF strawberries (Rubus idaeus) – product received by wash, sorting and freeze fresh raspberry.** |

2. FEATURE AND QUALITY REQUIREMENTS

2.1. SENSORy REQUIREMENTS

|  |  |
| --- | --- |
| **Features** | **Requirements** |
| Appearance | Fruits whole, loose, not covered by ice, not covered by hoar frost.  |
| Color | Light red to dark red, characteristic for variety.  |
| Taste | Taste typical for raspberries, without strange aftertaste |
| Smell | Typical for raspberries, without strange aromas. |

2.2 QUALITY REQUIREMENTS

|  |  |
| --- | --- |
| **Features** | **Tolerances** |
| Appearance, content of fruits % (m/m) not more than |
| - mechanical damage | 15 |
| - crumble | 15 |
| - shapelles | 0 |
| - icy | 5 |
| - clumps | 5 |
| Ripeness, content of fruits % (m/m) not more than |
| - over ripe | 10 |
| - unripe | 2 |
| - green | 1 |
| Foreign bodies (plastic, foil, wood, stones, etc.) | None |

\*only for calibrated product

2.3 MICROBIOLOGY

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parameter** | **Guide value** | **Units** |
| E.coli | < 1.000 | cfu/g |
| Salmonellae | negative in 25 g | cfu/g |
| Listeria monocytogenes | negative in 25 g | cfu/g |
| Hepatitis A | absent | cfu/g |
| Norovirus | absent | cfu/g |

3. POLLUTANTS/GMO/ALLERGENS

|  |  |
| --- | --- |
| Chemical | Pesticides in accordance with the present EU regulation or in the country, of its destination whichever is stricter, unless otherwise specified. |
| Heavy metals | The concentration of heavy metals contained in the product must be comply with applicable statutory limits in the regulation (EC) No. 1881/2006 of the Commission. |
| GMO | The product is guaranteed to be free from genetically modified organisms, which have to be labelled according to (EC) directives 1829/2003 and 1830/2003. |
| Allergens | Free from allergens, as mentioned in EC 1169/2011. |

4. PACKAGING, TRANSPORT/STORAGE, SHELF-LIFE

|  |  |
| --- | --- |
| Package | Kind and quantities of package materials according to agreement with client. |
| Packaging materials | The basic material, the packaging materials as well as all documents are conform to the current effective EU legislation (on materials and articles intended to come into contact with food). |
| Storage & Transport | max. Temperature: minus 18 °C |
| Shelf-life | Min. durability upon delivery 12 Months |
| Labelling | According to the present rules in EU of foodstuffs or according to contract.  |
| Further ingredients/additives/substances are not contained. |

5. OTHER REQUIREMENTS

|  |
| --- |
| Other requirements (for example origin, variety, size, brix, etc.) are comply with contract.  |

6. CONFIRMATION

|  |
| --- |
| This specification is the basis for all deliveries.We herewith confirm the accuracy of the above mentioned details and the validity of the general quality requirements as an integral part of the contract. Deviations of any kind must be communicated to Binder International immediately and require the written consent. |