1. ОПИС ПРОДУКТУ

|  |
| --- |
| **Суниця IQF (Fragaria x ananassa) без чашечки – продукт отриманий після миття, сортування заморожування свіжої суниці без чашечки.** |

2. ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ТА ПОКАЗНИКІВ

2.1. ВИМОГИ ДО ОрганолептичнИХ показникІВ

|  |  |
| --- | --- |
| **Показники** | **Вимоги** |
| Зовнішній вигляд | Фрукти без чашечки, цілі, розсипчасті, не покриті льодом, майже не вкриті інеєм. |
| Колір | Червоний, характерний для суниці |
| Смак | Смак типовий для суниці, трохи ослаблений, без неприємного смаку. |
| Запах | Типовий для суниці, без неприємного запаху |
| Розмір | Мін. 18 мм |

2.2 ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

|  |  |
| --- | --- |
| **Показники** | **Норма** |
| Розмір плодів (мм) (відхилення від розмірів плодів % (м/м) не більше) | 10 |
| Зовнішній вигляд, вміст плодів % (м/м) не більше | |
| - механічні пошкодження | 12 |
| - крихкі | 5 |
| - без форми | 2 |
| - з льодом | 5 |
| - грудочки | 5 |
| Стиглість, вміст плодів % (м/м) не більше | |
| - перестиглі | 15 |
| - недозрілі | 10 |
| - зелені | 2 |
| Вміст плодів зі змінами, не більше |  |
| - з ферментативними змінами % (м/м) | 7 |
| - гнилі (шт./ 1000 г) | 2 |
| Вміст плодів з залишком чашечки в шт. / 500 г. не більше | 4 |
| Сторонні предмети (пластик, фольга, дерево, каміння тощо) | Відсутні |

\*тільки для каліброваного продукту

2.3 МІКРОБІОЛОГІЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показник** | **Орієнтовне значення** | **Одиниці вимірювання** |
| Загальна кількість бактерій | < 10.000 | КУО/г |
| Дріжджі | < 1.000 | КУО/г |
| Пліснява | < 1.000 | КУО/г |
| Ентеробактерії | < 1.000 | КУО/г |
| Кишкова паличка | Відсутня в 1 г | КУО/г |
| Сальмонела | Відсутня в 25 г | КУО/г |
| Лістерія (L. monocytogenes) | Відсутня в 25 г | КУО/г |
| Гепатит A | Відсутній в 25 г | КУО/г |
| Норовірус | Відсутній в 25 г | 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 (Fragaria x ananassa) without calyx – product received by wash, sorting and freeze fresh strawberry without calyx.** |

2. FEATURE AND QUALITY REQUIREMENTS

2.1. SENSORy REQUIREMENTS

|  |  |
| --- | --- |
| **Features** | **Requirements** |
| Appearance | | Fruits without calyx, whole, loose, not covered by ice, practically not covered by hoar frost. |
| Color | Red characteristic for strawberry. |
| Taste | Taste typical for strawberries, little weakened, without unpleasant taste. |
| Smell | Typical for strawberries, without unpleasant odour. |
| Size | Min. 18 mm |

2.2 QUALITY REQUIREMENTS

|  |  |
| --- | --- |
| **Features** | **Tolerances** |
| Sizes of fruits (mm) under- over size of fruits % (m/m), not more than | 10 |
| Appearance, content of fruits % (m/m) not more than | |
| - mechanical damage | 12 |
| - crumble | 5 |
| - shapelles | 2 |
| - icy | 5 |
| - clumps | 5 |
| Ripeness, content of fruits % (m/m) not more than | |
| - over ripe | 15 |
| - unripe | 10 |
| - green | 2 |
| Healthness, content of fruits, not more than |  |
| - with enzimatic changes % (m/m) | 7 |
| - rotten (pcs/ 1000 g) | 2 |
| Content of fruits with radix of calyx residue in pcs./ 500g not more than | 4 |
| Foreign bodies (plastic, foil, wood, stones, etc.) | None |

\*only for calibrated product

2.3 MICROBIOLOGY

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parameter** | **Guide value** | **Units** |
| Total plate count | < 10.000 | cfu/g |
| Yeast | < 1.000 | cfu/g |
| Mould | < 1.000 | cfu/g |
| Enterobacteriaceae | < 1.000 | cfu/g |
| E.coli | negative in 1 g | cfu/g |
| Salmonellae | negative in 25 g | cfu/g |
| Listeria monocytogenes | negative in 25 g | cfu/g |
| Hepatitis A | negative in 25 g | cfu/g |
| Norovirus | negative in 25 g | 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. |