



REWIS s.r.o.
<http://wildfruit.rewise.cz>

Email: nn@irgagroup.com
Tel +7-920-016-11-76

Спецификация ГРИБЫ БЕЛЫЕ *Boletus (Boletus edulis and its group)* БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ЦЕЛЫЕ

Дата утверждения: 06.10.2020 г.

1. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид	В замороженном состоянии Грибы целые одного вида, однородные по размеру, без механических повреждений, без следов червоточин, без пятен и ожогов.
Цвет	Шляпка от коричневого до темно-коричневого; Мякоть белая, на изломе цвет не меняется Цвет гименофора от белого до зеленовато-желтого.
Запах и вкус	Характерный для свежего и здорового гриба, без постороннего запаха и вкуса
Консистенция	Слегка размягченная. Хороший внешний вид после разморозки.

2. ДОПУСКИ ПО ВИДИМЫМ ДЕФЕКТАМ

для сортов гриба в зависимости от размера:

Наименование показателя	Значение показателя		
	1 сорт	2 сорт	3 сорт
Размер грибов, см: — диаметр шляпки — длина ножки	не более 4 см не нормируется	4-6 см не нормируется	6-8 см не нормируется

для сортов гриба в зависимости от качества:

Наименование показателя	Значение показателя		
	А сорт	В сорт	С сорт
Цвет гименофора гриба	белый	от кремового до светло-жёлтого	светло- зелёный
Грибы с механическими повреждениями, ломаные, слегка мятые, % по массе, не более	Не допускается	8	10
Грибы с растрескавшимися краями шляпки, % по массе, не более	Не допускается	5	10
Ножки грибов, отделенные от шляпок, % по массе, не более	Не допускается	20	25
Грибы со следами червоточин (отверстий ходов личинок на поверхности), % по массе, не более	5	15	25
Куски (обломки менее 15 мм), % по массе, не более	5		
Слипшиеся (более 2 шт.), % по массе, не более	5		

3. ТРЕБОВАНИЯ К ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,2
Массовая доля примесей растительного происхождения,	2 шт. /1 кг
Посторонние примеси (черви, металлические предметы и т.п)	Не допускаются
Температура продукта, °С	Не выше минус 18 °С

4. ТРЕБОВАНИЯ К МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ

Наименование показателя	Норма
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	не допускаются в 25 г продукта
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
Бактерии группы кишечной палочек (колиформы)	не допускаются в 1 г продукта
Плесени, КОЕ/г, не более	100
Дрожжи КОЕ/г, не более	100
Листерии в 25,0 г продукта	отсутствуют

5. ТРЕБОВАНИЯ К ПОКАЗАТЕЛЯМ БЕЗОПАСНОСТИ

Наименование показателя	Норма
Токсичные вещества: – Свинец, мг/кг, не более – Мышьяк, мг/кг, не более – Кадмий, мг/кг, не более – Ртуть, мг/кг, не более	0,5 0,5 0,1 0,05
Пестициды, мг/кг, не более: – ГХЦГ – ДДТ и его метаболиты	0,5 0,1
Радионуклиды, Бк/кг не более: Цезий-137	500

Пищевая и энергетическая
ценность/калорийность 100 г
продукта

Белки – 3,7г, жиры – 1,7 г, углеводы-1,1 г.
144,5 кДж/ 34 ккал

Условия хранения

при температуре не выше минус 18 °С и относительной
влажности воздуха не выше 95%.

Срок годности

От 9 месяцев со дня выработки

Область применения

для непосредственного употребления в пищу после доведения
продукта до кулинарной готовности, реализуемые через
розничную торговлю или на предприятиях общественного
питания и для промышленной переработки.