

Наименование сырья	Пюре манго Альфонсо
Страна-производитель	Индия
Физико-химические показатели, %:	
Вгix	16 – 18
Кислотность, %	0,3 – 0,9
pH	3,7 – 4,3
Вязкость по Брукфильду (сПз)	5000 - 15000
Вязкость по Боствику (см/30с)	6,0 – 12,0
Черные пятна (/100 гр)	не более 5
Коричневые пятна (/100 гр)	не более 30
Микробиологические показатели:	
КМАФанМ	не более 10
Дрожжевые клетки	не более 10
Колиформы	Отсутствуют
Кишечная палочка	Отсутствуют
Органолептические показатели:	
Цвет	Оранжево-жёлтый
Вкус и запах	Характерный для свежих очищенных плодов манго
Срок годности и условия хранения:	
Максимальный срок годности продукта – 18 месяцев в условиях 5 – 15 С.	

Упаковка, маркировка, транспортирование

Упаковка пюре полуфабриката производится в асептические мешки из комбинированных полимерных материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами, объемом 200-250 литров в металлических или из полимерных материалов бочках, (закрытыми крышками) или картонных коробах типа «мешок в коробке». Допускается использовать другие виды тароупаковочных материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов Роспотребнадзором РФ, обеспечивающих сохранность данного вида сырья на протяжении всего срока годности.

Маркировка транспортной тары должна быть нанесена типографским либо печатным способом на бумажную этикетку или непосредственно на поверхность тары типографским способом с указанием следующих данных на русском языке:

- наименование продукта;
- название страны происхождения;
- наименование и адрес (юр. и факт.) предприятия – изготовителя; - номер партии;
- масса нетто;
- масса брутто;
- состав продукта;
- пищевая ценность;
- содержание витаминов, минеральных веществ при их внесении;
- брикс;
- кислотность;
- условия хранения;
- дата выработки;
- срок годности;
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

