



ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПРИ ЗАКУПКАХ

| Наименование показателей | Пюре яблочное | Примечания |
|--|---|------------|
| Органолептические показатели: | | |
| Вкус и запах | Близкие к натуральным, свойственные плодам и ягодам, из которых изготовлено пюре | |
| Консистенция и внешний вид | Однородная, равномерно протертая плодовая мякоть из плодов или ягод одного вида, без плодоножек, семян, косточек и кожицы. Посторонние примеси не допускаются | |
| Цвет | Свойственный плодам и ягодам, из которых изготовлено пюре | |
| Физико-химические показатели: | | |
| Массовая доля сухих веществ, % не менее | 20,0 | |
| рН, не выше | 3,4 | |
| Требования к упаковке и маркировке | Ведро или картонные барабаны с полиэтиленовыми мешками-вкладышами | |
| Сопроводительные документы | <ul style="list-style-type: none"> - спецификация - сертификат соответствия - сан.-эпид. заключение - качественное удостоверение - протоколы испытаний на наличие ГМО При первой поставке – выписка из НД по качественным показателям и методам контроля | |
| Специальные требования | Перевозка Товара должна осуществляться специализированным транспортом, соответствующим санитарным нормам; обеспечивающим соблюдение температурного режима перевозки в соответствии с условиями НД | |