|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю:Директор ООО «Касимовский картофелеперерабатывающий комбинат»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.А. Миронов«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. |

**Спецификация на сырье для производства картофеля фри**

Проверка поставленного картофеля по качеству осуществляется покупателем самостоятельно в два этапа:

- входной контроль (в лаборатории путем случайной выборки пробы, массой 15-30 кг) Приемка картофеля по количеству и качеству производится Покупателем в соответствии с ГОСТ 7194-81 «Картофель свежий» и ГОСТ 26832-86 «Картофель свежий для переработки на продукты питания» и приложения №1 данного договора;

- проверка картофеля на наличие скрытых дефектов осуществляется путем лабораторного тестирования отобранного образца.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п.п.** | **Наименование показателя** | **Характеристика и норма** |
| 1. | Внешний вид | - Клубни целые, сухие, не загрязненные, не проросшие, без наростов, трещин, однородные по форме, с плотной кожурой, с мелкими не глубокими глазками, без излишней внешней влажности, не увядшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла/ холода, без глубоких механических повреждений |
| 2. | Вкус и запах | Свойственный свежему картофелю, без постороннего привкуса и запаха |
| 3. | Цвет мякоти | Мякоть от светло-желтой до кремовой окраски, без изменения после приготовления |
| 4. | Форма | Овально-округлая, с мелкими не глубокими глазками |
| 5. | Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее:- маленькие клубни (от 35 до 40 мм), % не более- большие клубни, не более, %  | 40-7075 |
| 6. | Содержание редуцирующих сахаров, % | не более, 0,4% |
| 7. | Сухое вещество, % | 19-24 |
| 8. | Содержание клубней с механическими повреждениями глубиной более 3 мм и длиной более 5 мм (порезы, вырывы, трещины, вмятины, израстания), % от массы | 2,0 |
| 9. | Содержание раздавленных клубней, половинок и частей клубней | Не допускается |
| 10. | Содержание клубней, пораженных болезнями, % от массы- меланоз, не более- мокрой, сухой, пуговичной, кольцевой гнилью и фитофторой;- паршой или ооспорозом при поражении свыше ¼ поверхности клубня, %; | 2,0Не допускается1 |
| 11. | Содержание клубней позеленевших на поверхности более ¼ поверхности клубня, увядших, подмороженных, запаренных с признаками «удушья», с внутренними пустотами, черной сердцевиной, стекловидностью, сортосмесь | Не допускается |
| 12. | Содержание клубней с бактериальным, плесневелым гниением, заболевание раком | Не допускается |
| 13. | Содержание клубней, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, % от массы не более:- проволочник при наличии одного хода, не более;- грызунами | 2,0Не допускается |
| 14. | Наличие земли, прилипшей к клубням, % от массы | 1,0 |
| 15. | Температура в клубне картофеля при его приемке в холодное время, не менее, 0С | 9,0 |
| 16. | Иные требования и характеристики | Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов в картофеле не должно превышать допустимые уровни, установленные требованиями Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) |
| 17. | Упаковка | Биг-бег, навал |