



Декларация о соответствии Сок томатный с солью

DC 03
Издание : 02
03

Вкус и запах - Вкус и запах типичны для свежих томатов, со слегка соленым сладковатым привкусом. Отсутствие посторонних привкусов и запахов;

| Наименования показателей | Единица измерения | Показания согласно ПП 1111/2010 | Заявлено производителем |
|---|-------------------|---------------------------------|--|
| Физико-химические показатели согласно Протоколу испытаний № 0865DA от 16.09.2022, выдан лабораторией L1 015: | | | |
| Растворимое сухое вещество | % | мин. 4,5 | 5,7±0,2 |
| Кислотность | % | мин 0,3 | 0,38±0,1 |
| Хлоры | % | Макс. 1,0 | 0,9±0,1 |
| Инородные тела | - | они не допускаются | Не замечены |
| Примеси растительного происхождения | по кусочкам | не допускаются | Не замечены |
| Микробиологические показатели | | | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> в 25, г SM EN ISO 11290-1:2017 Согласно ПП 221/2009 | | не допускается | После процесса стерилизации исключается вероятность присутствия. |
| <i>Промышленная стерильность</i> г По ГОСТ 30425-97 | | не допускается | Жизнеспособные аэробные и анаэробные мезофильные микроорганизмы в 1,0 г не обнаружены. |
| Консервы соответствуют требованиям промышленной стерильности - Декларация оформляется на основании Протокола испытаний № 4572 от 19.09.2022 выдан ЛО-004 | | | |

| Наименования показателей | Единица измерения | Показания согласно ПП 520/2010 | Показатели, заявленные предприятием |
|---|-------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| Тяжелые металлы согласно ПП 520/2010 , не более: | | | |
| Кадмий | мг/кг | Максимум. 0,05 | <0,015 |
| Олово | мг/кг | Макс, 200 | <5,0 |
| Радионуклиды, не более: | | | |
| Декларация составлена на основании Протокола испытаний №. 0865DA от 16.09.2022 выдан ЛО-015: | | | |
| Цезий-137 | Бк/кг | Максимум. 40 | <2 |
| Стронций-90 | Бк/кг | Максимум. 50 | <20 |

Свежие томаты с поля, используемые в качестве сырья, не содержат остатков пестицидов, содержание нитратов не превышает допустимых норм. Качество сырья подтверждено **Протоколом испытаний № 0224РА от 16.08.2022 г.**, выдан Гос. лаб. «Центральная фитосанитарная лаборатория» Национального агентства по безопасности пищевых продуктов. №. аккредитации L.1-022, согласно SM/EN/ISO/IEC 17025:2018

Дополнительная информация. Технические характеристики. Готовый Продукт:



Продукт изготовлен из томатов сорта Пьетраросса, промытых от сельскохозяйственных примесей, однородного красного сока с равномерно измельченной томатной мякотью, расфасован в стеклянные банки. Сок томатный с незначительным добавлением соли разбавлен при температуре 80-85 °С. с герметичным закрыванием металлической крышкой Twist off. Закрытую банку стерилизуют в автоклаве при температуре 120 °С в течение 20 мин. Красители и ароматизаторы не используются. Не содержит аллергенов.