

ОКПД-2 01.11.39.000

Группа С21
(ОКС 67.080.10)

УТВЕРЖДАЮ

«__» . _____ 2018 г.

МИКРОЗЕЛЕНЬ В АССОРТИМЕНТЕ

Технические условия

ТУ 01.11.39-2018

Введены впервые

Дата введения в действие

«__» _____ 2018 г.

РАЗРАБОТАНО

1. Область применения

Настоящие технические условия распространяются на микрозелень в ассортименте (далее по тексту – продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция реализуется в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания.

Продукция выпускается в следующем ассортименте:

- Brassica Rapa
- 1 - Китайская капуста
- 2 - Пак Чой (Китайская Капуста)
- 3 - Китайская Брокколи
- 4 - Репа
- Brassica juncea
- 1 - Горчичная Зелень
- Brassica napus
- 1 - Брюква
- Brassica oleracea
- 1 – Коллард
- 2 - Кейл
- 3 - Капуста
- 4 - Кольраби
- 5 - Брокколи
- Singular Brassica Families
- 1 - Руккола
- 2 - Редис

3 - Кресс салат

– Lamiaceae

1 – Базилик

2 – Шисо

3 – Мята

4 – Майоран

– Apiaceae

1 – Кинза

2 – Фенхель

3 – Укроп

4 – Кервель

5 – Морковь

6 – Сельдерей

– Asteraceae

1 – Салат айсберг

2 – Эндивий

3 – Эскариоль

4 – Цикорий

– Chenopodiaceae :

1 – Свекла

2 – Мангольд

3 – Лебеда

1 – Лук

2 - Лук-шалот

3 – Зеленый лук

4 - Зеленый чеснок

– Portulacaceae

1 – Портулак

– Polygonaceae

1 – Щавель

2 - Гречиха

– Amaranthaceae

Амарант

– Linaceae

Лен

– Pedaliaceae

Кунжут

– Poaceae

1 – Кукуруза

2 – Пшеница

3 – Просо

– Fabaceae

1 – Горох

2 – Пажитник

3 – Маш

4 – Люцерна

5 – Клевер

Пример условного обозначения продукции при заказе:

«Микрозелень. Fabaceae. 1 – Горох. ТУ 01.11.39-2018»

Требования всех пунктов настоящих технических условий являются обязательными.

Технические условия разработаны в соответствии с ГОСТ Р 51740.

Перечень документов, на которые даны ссылки в настоящих технических условиях, приведен в Приложении В

2. Требования к качеству и безопасности

2.1. Продукция должна соответствовать требованиям настоящих технических условий, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных норм и правил, по рецептурам и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке.

2.2. По органолептическим показателям продукция должна соответствовать требованиям таблицы 1.

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию продукции, без затхлого, плесневого и постороннего привкуса и запаха
Цвет	Свойственный нормальному цвету продукции конкретного наименования, соответственно определенным сортовым признакам.
Внешний вид	Проросшие семена, проросшие семена с образованием зелени, либо срез микрозелени в соответствии с конкретным наименованием
Посторонние примеси	Не допускаются

Таблица 1.

2.3. По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2

Таблица 2 – Физико-химические показатели семян

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	7,0
Содержание сорной примеси, %	2,0
Содержание масличной примеси, %	6,0
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

2.4. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в продукции не должно превышать допустимые уровни, установленные Техническим регламентом таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 (Приложение №3), указанные в таблице 3.

Таблица 3.

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,02	
Микотоксины:		
Афлотоксин В1	0,005	
Пестициды*:		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,05	

Примечание:

<*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья

2.5. По микробиологическим показателям продукция не нормируется Техническим регламентом таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.

2.6. Требования к сырью

2.6.1. Сырье, используемое для изготовления продукции должно соответствовать нормативной документации, санитарным нормам и правилам, и иметь документ о подтверждении соответствия и удостоверение качества, не содержать генетически модифицированных источников.

2.6.2. Для изготовления продукции используют сырье отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке или импортного производства по декларациям фирм изготовителей.

Примечание:

– Все сырье, используемое для производства продукции, должно соответствовать требованиям, установленным Техническим регламентом таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.

– Допускается применение аналогичного сырья отечественного или импортного производства, обеспечивающего производство продукции в соответствии с требованиями настоящих технических условий.