СЕМЕНА ГОРЧИЦЫ Sinapis L

Технические условия качества.

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристики | Условия допустимости |
| Внешний вид | Семена с нормальным внешним видом, характерным для данного сорта, здоровый и не заплесневелый |
| Цвет | От бело-желтого до темно-желтого |
| Запах | Без запаха |
| Вкус | Характерный |

Условия чистоты.

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристики | Условия приемлемости |
| Чистота в % минимум | 97 |
| Общее количество инородных тел, не более % | 3 |
| Инертные минеральные тела (пыль, песок, земля) % максимум | 0,2 |
| Органические инертные тела (части стебля, листья, семена, измельченные, измененные и т.д) % максимум | 0,3 |
| Семена других культурных или спонтанных растений % не более | 2,5 |
| Семена клещевины | Не допустимо |
| Заражение вредителями | Не допустимо |

Физико-химические свойства.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Характеристики | Условия приемлемости | Метод анализа |
| Влажность % не более максимум 1 | 7 | SR 110 – 3:1995 |
| Афлатоксин В1 ug/кг 2 | Макс 2,0 | ISO 16050:2012 |
| Свинец мг/кг максимум 2 | 1.0 | SR EN ISO 14082:2003 |
| Кадмий мг/кг максимум 2 | 1.0 | ISO 14082:2003 |

Максимальные уровни загрязняющих веществ : тяжелых металлов, микотоксинов, пестицидов, радиоактивных загрязнений, остатков ветеринарных препаратов должны соответствовать конкретным действующим законодательным нормам!!!

Микробиологические свойства.

На изделии не должно быть видимых признаков плесени (невооруженным глазом или через увеличительное стекло) и оно должно соответствовать параметрам, описанным в таблице ниже.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Характерные особенности | Условия допуска | Метод анализа |
| Энтеробактерии cfu/g 2 | Макс 1000 | SR ISO 21527 1 sau2 |
| Дрожжи и плесень сfu//g 2 | Макс 10 6 | ISO 21528 – 1 sau 2 |

Приказ № 27 от 06.06.2011 об утверждении микробиологических и гигиенических критериев, применимых к пищевым продуктам, кроме тех которое указаны в Регламенте (ЕС) № 2073/2005 года Комиссии от 15 ноября 2005 года по микро-критериям, для групп пищевых продуктов «Специи и смеси специй».