



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Померанцевая корка

Померанцевая корка – сушеная корка горького апельсина.

1. Технические требования

1.1. Померанцевая корка должна соответствовать данным таблицы 1, Декларации о Соответствии, выданной уполномоченными органами, сертификату качества производителя, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

1.2. При производстве корки не допускается использование генетически модифицированного продукта.

1.3. **Эфирные масла:** в основном лимонен.

Флавоноиды: горькие флавоноиды гетерозиды (неогесперидин, нарингин) и не горькие флавоноиды гетерозиды (гесперидин, рутозид, синенсетин).

Кумарины: фотосенсибилизирующие фуранокумарины.

1.4. **Внешний вид:** Наружная поверхность шероховата. В зависимости от зрелости апельсина, цвет может быть светло-зеленый, либо от оранжевого до темно-бурого. Внутренняя поверхность белая или беловато-серая. На срезе от бело-серого до оранжевого.

1.5. **Органолептические показатели:** Померанцевая корка имеет тонкий аромат горького апельсина. Вкус горьковато - цитрусовый, свежий.

1.6. **По физико-химическим показателям** померанцевая корка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1:

Таблица №1

п/п	Наименование показателя	Единицы измерения	Значение показателя
1	Абсолютная влажность	%	Не более 10
2	Содержание зольных веществ	%	Не более 7
3	Экстрактивное вещество	%	Не более 6
4	Эфирное масло: Перикарпий Порошок	%	Минимум 2,0 Минимум 0,3
5	Посторонние примеси	%	Не более 2

1.7. Количество N-нитрозаминов, содержание токсичных элементов (солей тяжелых металлов и мышьяка), микотоксинов и пестицидов не должно превышать предельно допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01.



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

1.8. Аспекты НАССР:

Внешний вид: По результатам визуальной оценки померанцевая корка не должна содержать насекомых, а также повреждений, вызванных насекомыми, отклонений по запаху и примесей.

2. Требования к упаковке

2.1. Померанцевую корку фасуют в чистые, без посторонних запахов в полипропиленовые или бумажные мешки. Материал упаковки должен быть разрешен для контакта с пищевыми продуктами.

Упаковка должна обеспечивать сохранность продукции при транспортировании и хранении.

3. Маркировка

3.1 Маркировка должна содержать следующую информацию:

- полное наименование продукта;
- код пищевой добавки;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- дату изготовления;
- номер партии;
- массу нетто;
- срок и условия хранения;
- обозначение стандарта;
- информацию о сертификации.

4. Правила приемки

4.1. Померанцевую корку поставляют партиями. Партией считают любое количество померанцевой корки одной даты изготовления, в однородной упаковке, оформленное одним качественным документом.

4.2 В документе на партию указывают:

- номер и дату выдачи удостоверения;
- наименование и адрес изготовителя;
- наименование и код продукта;
- номер партии;
- дату изготовления;
- массу нетто;
- срок и условия хранения;
- показатели качества и безопасности;
- обозначение стандарта.

4.3 Каждую партию проверяют на наличие обязательных качественных документов (Декларация о соответствии, удостоверение качества на партию, протокол исследований, подтверждающий безопасность сырья) и подвергают наружному осмотру, при котором определяют сохранность упаковки и правильность маркировки.

5. Транспортирование и хранение



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

5.1. Померанцевую корку транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими для данного вида транспорта.

5.1.2. При транспортировании, погрузке и выгрузке транспортную тару размещают и укрепляют так, чтобы обеспечить сохранность продукта.

5.1.3. Крытые вагоны, контейнеры, кузова автомашин должны быть сухими, без щелей, с не протекающей крышей. Не допускаются: поврежденные полы; выступающие по боковым стенкам борта предметы (металлические штыри, гвозди, болты, и т.д.).

Не допускается отправлять померанцевую корку в загрязненных вагонах, контейнерах со следами ранее перевозившихся сильно загрязняющих грузов (уголь, известь, цемент, соль, масло и др.), пахнущих и ядовитых грузов, а также с непросохшей, пачкающей или сохранившей запах вещества (краска).

Не допускается перевозка в транспортных средствах вместе с другими материалами и продуктами с резким специфическим запахом.

5.2. Померанцевую корку хранят в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. Не допускается хранение вместе с ядовитыми, пылящими материалами и продуктами, которые могут придать померанцевой корке не свойственный ей запах.

Температура хранения померанцевой корки должна быть не выше +30⁰С. Относительная влажность воздуха не более 75%.

Гарантийный срок хранения при соблюдении условий хранения - не более 5 лет с момента изготовления.

Best Regards,
CASTLE MALTING S.A./ MALTERIE DU CHÂTEAU S.A.
www.castlemalting.com

Malterie du Château
94, RUE DE MONS
7970 BELCEIL
TÉL. 069 / 68.45.80
TVA : BE 455.013.439