

Сухофрукты оптом из Узбекистана!

Караганда, Казахстан

Оптовые поставки из Узбекистана.

Ассортимент:

Маш
Курага
Яблоко сушеное
Шиповник
Чернослив
Фисташка
Фасоль (6 видов)
Арахис
Боярышник
Вишня
Изюм (5 видов)
Грецкий орех
Нут
Миндаль
Компотная сушеная смесь
Кунжут (семена)
Лук (сушеный)
Чабер
Петрушка
Паприка
Томат
Капуста

О чем должна рассказывать упаковка.

Если вы думаете, что в красивой упаковке находятся сухофрукты и только они, вы ошибаетесь. Там и консерванты есть, и красители бывают. Бояться консервантов не надо, их уровень контролируется, их доза не превышает допускаемую норму. Но в любом случае читайте состав и делайте выводы.

Желательно (особенно если вы предназначаете сухофрукты детям) покупать упаковки с пометкой ГОСТ, а не ТУ. Как-то спокойнее. Сухофрукты и орехи не подлежат обязательной сертификации в системе ГОСТ, но при внимательном разглядывании упаковок в ближайшем супермаркете Вы найдете «гостовских» сухофруктов немало.

Если в продукте обнаружен избыток влаги, значит его не досушили. Это сказывается не только на консистенции сухофруктов (они становятся слишком мягкими), но и на сроке их хранения. Ведь известно, что влажная среда благоприятна для размножения вредных микроорганизмов. Недостаток влаги — тоже минус: плоды становятся слишком сухими, жесткими и частично теряют питательную ценность. Оптимальное содержание влаги установлено ГОСТом: массовая доля влаги кураги не должна превышать 20%, а чернослива — 25%.

Срок хранения сухофруктов в пакетиках достаточно велик: от 8 месяцев до 2 лет. Разумеется, чтобы настолько продлить жизнь продукту, производители используют консерванты: окунают плоды в сладкий сироп, содержащий сорбиновую кислоту (E200) или ее соединения (E202), а также в сернистый газ (E220). Согласно нормативам, содержание сорбиновой кислоты и ее соединений в продукте не должно превышать 1000 мг/кг, а диоксида серы — 2000 мг/кг.

Цена: **1 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Широков Евгений

+7 702 428 6896