

	Product Specification 成品规格书	Ref. No.编码: Version/Edition 版本/版次: Editor 编制部门: Updated date 更新日期: Effective date 生效日期:	TTN/QB-FD-S01P-001 A/1 Quality Department 质量部 16/01/2024 17/01/2024
Freeze-dried Strawberry slice 冻干草莓片			Page 页码: 1/4

1. DESCRIPTION 产品说明:

Legal name 名称:

Freeze-dried strawberry slice

冻干草莓片

Description 说明:

Produced from deep-frozen strawberries, the product is freeze-dried without further additives.

源自冷冻草莓，产品经冻干制成，不含任何添加剂。

Ingredient 成分:

100% strawberries 100%草莓

Origin 原产: 中国

2.ANALYTICAL CHARACTERISTICS 分析指标

2.1 Physical properties 物理指标

Properties 指标	Target value 目标值	Tolerance 限值	Unit 单位	Method 检测方法
Foreign bodies (metals, wood, glass, plastic, stones...) 异物 (金属、木头、玻璃、塑料、石头...)	0	0	0	Visual 肉眼观察
Metallic particles 金属物	0	0	0	Metal detection 金属探测: Ferro 铁 0.9 mm Non Ferro 非铁 1.5 mm Stainless steel 不锈钢 2.0 mm

编制:	审核:	批准:
日期: 2024 年 1 月 16 日	日期: 2024 年 1 月 16 日	日期: 2024 年 1 月 17 日

	Product Specification 成品规格书	Ref. No.编码:	TTN/QB-FD-S01P-001
		Version/Edition 版本/版次:	A/1
		Editor 编制部门:	Quality Department 质量部
		Updated date 更新日期:	16/01/2024
		Effective date 生效日期:	17/01/2024
Freeze-dried Strawberry slice 冻干草莓片			Page 页码: 2/4

Vegetable matter (calyx, leaves, stems) 植物性物质 (花萼、叶、茎)	0	3	个/1kg	Visual 肉眼观察
Size 尺寸 Strawberries 草莓	5-7mm thickness		slice	Sieve 筛选

2.2 Chemical properties 化学指标

Properties 指标	Target value 目标值	Tolerance 限值	Unit 单位	Method 检测方法
Moisture 水分	3	5	%	Moisture Analyzer or Dry matter (4h vacuum 70°C) 水分分析仪或干物质测量仪 (4 小时 真空 70°C)

2.3 Toxicological properties 有害物质分析

2.3.1 Heavy metal content 重金属:

IQF Strawberries 单体速冻草莓

Properties 指标	Tolerance 限值	Unit 单位	Methods 检测方法
Lead 铅	0.2 max 最大	ppm	GB 5009.12-2010
Cadmium 镉	0.05 max 最大	ppm	GB 5009.15-2014

FD Strawberry Whole 冻干草莓整果

Properties 指标	Tolerance 限值	Unit 单位	Methods 检测方法
Lead 铅	2 max 最大	ppm	GB 5009.12-2010
Cadmium 镉	0.5 max 最大	ppm	GB 5009.15-2014

The product is dried, the changes of the concentration of the contaminant caused by drying process is taken into account according to R.1881/2006/EC..

根据欧盟 1881/2006 号法案规定，该成品中重金属含量已考虑干燥过程所造成的污染物浓缩。

编制:	审核:	批准:
日期: 2024 年 1 月 16 日	日期: 2024 年 1 月 16 日	日期: 2024 年 1 月 17 日

	Product Specification 成品规格书	Ref. No.编码: Version/Edition 版本/版次: Editor 编制部门: Updated date 更新日期: Effective date 生效日期:	TTN/QB-FD-S01P-001 A/1 Quality Department 质量部 16/01/2024 17/01/2024
		Freeze-dried Strawberry slice 冻干草莓片	

2.3.2 Pesticide residues 农残:

The pesticide residues are compliant with the relevant regulations of the exporting country.
 农残符合出口国相关规定。

2.4 Microbiologicals properties 微生物

Micro-organisms 微生物	Tolerance 限值	Analytical methods 检测方法
Total viable count 菌落总数	50 000 cfu/g	GB 4789.2 - 2022
Coliforms 大肠菌群	100 cfu/g	GB 4789.4 - 2016
Yeasts 酵母菌	500 cfu/g	GB 4789.15-2016
Moulds 霉菌	500 cfu/g	GB 4789.15-2016
Salmonella 沙门氏菌	Absent / 25g	GB 4789.4-2016
Staphylococcus aureus 金黄色葡萄球菌	Absent	GB 4789.10-2016

2.5 Organoleptic properties 感官指标

The product will match a previously approved standard and have the following characteristics:
 该产品必须符合有关标准，同时具有以下特性：

Taste – Odour 口味-气味 :

Characteristic of strawberries, absence of foreign odour. 典型的草莓口味，无异味。

Colour 颜色 :

Red which remembers fresh strawberries 红色（草莓本色）

Appearance 外观 :

Typical strawberries.典型的草莓果外观

Size 尺寸:

Slice Thickness 5-7mm sieve size 2mm

3. PACKAGING AND ATORAGE DETAILS 包装及储藏条件

3.1 Packing 包装

The product will be delivered in a carton, weight 5-10kg net, with an inner heat sealed aluminium bag or double PE bag.

本产品外包装为纸箱，5-10 千克/箱，内包装选用热封铝箔袋或者双侧 PE 袋。

3.2 Shelf-life 保质期

When stored in its original containers, the product will have storage life of 18 months under suitable

编制:	审核:	批准:
日期: 2024 年 1 月 16 日	日期: 2024 年 1 月 16 日	日期: 2024 年 1 月 17 日

	Product Specification 成品规格书	Ref. No.编码: Version/Edition 版本/版次: Editor 编制部门: Updated date 更新日期: Effective date 生效日期:	TTN/QB-FD-S01P-001 A/1 Quality Department 质量部 16/01/2024 17/01/2024
Freeze-dried Strawberry slice 冻干草莓片			Page 页码: 4/4

conditions of transport and storage, temperature under 25 degree, humidity less than 50%.
在适当运输和储存条件下，本产品保质期为 18 个月，要求温度不高于 25 摄氏度，空气湿度小于 50%。

4. Nutrition Facts 营养成分表

FD Strawberry Nutrition Facts

Project	Per 100 g	NRV%
Energy	1673.44kJ	21%
Protein	9.23g	15%
Fat	3.5g	6%
Carbohydrate	81.59 g	27%
Sodium	12 mg	1%

编制:	审核:	批准:
日期: 2024 年 1 月 16 日	日期: 2024 年 1 月 16 日	日期: 2024 年 1 月 17 日