

ОПРЕДЕЛЕНИЕ & КЛАССИФИКАЦИЯ



Настоящий плакат распространяется на (зрелые, очищенные от кожуры и семян, сушеные) плоды дыни разновидностей (культурных сортов), полученных от *Cucumis melo L.*, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, полученные в результате контролируемой сушки свежих дынь определенных разновидностей, выведенных из *Cucumis melo L.1*.

Плакат разработан на основе стандарта **ЕЭК ООН DDP 30** – Сушеная дыня



ДЕФЕКТЫ КАЧЕСТВА



Продукт с повреждениями

Продукт с признаками ферментации



Продукт, подверженный гниению или порче

Продукт поврежденный вредителями



Продукт с посторонними веществами, семенами и фрагментами

Дефекты по окраске, наличие пятен



Продукт с плесенью

Содержание влаги

Содержание влаги в сушеных дынях должно быть следующим:

- не более 18,0% для сушеных дынь, не обработанных консервантами;
- от 18,0 до 25,0% для сушеных дынь, обработанных консервантами или с помощью других средств с целью их сохранения (например, путем пастеризации).