 **Спецификация**

**Агар-агар**

|  |  |
| --- | --- |
| Агар-агар 850 г | **Предприятие-изготовитель:** ООО «Айдиго», Юр. Адрес: 620049, Россия, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Комсомольская 37, оф. 207/1**Адрес производства:** 623704,Россия, Свердловская обл., г. Березовский, Режевской тракт, 15 км, уч. № 4**Наименование продукции:** Агар-агар (пищевой)**Вид потребительской тары:** Пластиковая банка с твист-крышкой. **Масса нетто потребительской единицы:** 850 гТУ 9284-006-52303135-2014 |
| **Показатели качества** |
| **Органолептические показатели:** | Внешний вид: Порошкообразная, хорошо сыпучая, однородная масса. Допускается наличие комочков, разрушаемых при легком механическом воздействии |
| Цвет: Цвет от белого до кремового.  |
| Вкус и аромат: Без постороннего вкуса и запаха |
| **Физико-химические показатели:** |  |
| Массовая доля влаги, %, не более  | 15,0 |
| Прочность студня по ВУаленту (/0,85 % агара и 70 % сахара), не менее  | 2500 |
| Температура желирования, °С | 37-38 |
| Массовая доля золы, % , не более | 4,5 |
| Зараженность вредителями хлебных запасов | Не допускается |
| **Микробиологические показатели:** | БГКП (колиформы), не допускаются в г продукта: 1,0 |
| КМАФАнМ КОЕ/г: не более 5\*104 |
| Плесени КОЕ/г: не более 100 |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в: 25 КОЕ/г |
| **Токсичные элементы:** | Свинец - не более 5 мг/кг |
| Мышьяк - не более 3 мг/кг |
| **Состав продукта:** агар-агар  |
| **Страна происхождения:** Китай |
| **Пищевая ценность:** белки –4 г, жиры –0 г, углеводы – 76 г**Энергетическая ценность:** 300 кКал / 1260 кДж |
| **Сроки годности и условия хранения:** при температуре не выше + 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца при соблюдении условий хранения. |
| **Способ применения:** использовать при приготовлении блюд согласно рецепту или по вкусу.  |
| **Рекомендации по применению:** порошок, названный агар-агар, получают из красных и бурых водорослей, которые произрастают на Белом и Черном море, а также в Тихом океане. Вязкость агар-агара в несколько раз превышает желатин. К тому же, он не плавится при комнатной температуре, поэтому лучше подходит для желе, тортов и других десертов.Сила агара - 900ш-г/см2, по валенту 2200-2400г/ см2 |
| **Содержание аллергенов**: произведено на предприятии, где используются арахис, орехи, кунжут, сельдерей, горчица, сухое молоко и глютенсодержащие злаки.  |