


ООО «Союз Продукты Питания»	Спецификация на концентрат кваса ТЗ « СОФИКОН»	Утверждаю Директор В.А. Скакодубов « 05 » февраля 2020 г
Страница 1/3		

Цель документа

Описание готового продукта с целью его идентификации и унифицированного понятия качества продукта. Настоящий документ устанавливает требования к качеству и безопасности продукции при осуществлении его производства. Требования спецификации являются обязательными для соблюдения ответственными работниками.

Описание готового продукта

Концентрат квасного сула предназначен для производства хлебного кваса на промышленных предприятиях, предприятиях общественного питания или в домашних условиях.

Потребительская упаковка	Продукт упакован в индивидуальную потребительскую упаковку из комбинированных материалов
Условия хранения	температура не ниже 0 °С и не выше + 25°С
Срок годности	18 месяцев
Способ хранения	На поддонах в коробах
Объем, л	Объем упакованного продукта 0,5 л

3. Характеристики качества и безопасности продукта

Показатели	Характеристика	НД	Методика контроля
3.1 Органолептические показатели			
Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого	ТУ 11.07.19-003-95864312-2019	ГОСТ 6687.5
Внешний вид	Непрозрачная вязкая густая жидкость		
Вкус	Кисловато - сладкий, хлебный, с незначительно выраженной горечью		
Аромат	Ржаного хлеба		
Растворимость в воде	Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья, и осадок единичных частиц хлебных припасов		
3.2 Физико-химические показатели			
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	57,0 ± 2,0	ТУ 11.07.19-003-95864312-2019	ГОСТ 6687.2
Кислотность, к.ед.	25,0- 30 ,0 к. ед.		ГОСТ 6687.4
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	Не ниже 0 °С и не выше + 25°С		ГОСТ 6687.5

ООО «Союз Продукты Питания»	Спецификация на концентрат кваса ТЗ «СОФИКОН»
Страница 2/3	

3.3 Микробиологические нормативы безопасности

КМАФАнМ	5*10 ⁴	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	ГОСТ 10444.15-94
БГКП	Не допускаются в 1,0 г /см ³ продукта		ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонелла	Не допускаются в 25 г продукта		ГОСТ 31659-2012
Дрожжи , КОЕ/г, не более	не более 10		ГОСТ 10444.12-2013
Плесени КОЕ/г, не более	не более 10		ГОСТ 10444.12-2013

3.4 Гигиенические показатели безопасности

3.4.1 Токсичные элементы

Свинец, мг/кг, не более	0,3	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	ГОСТ 33824-2016
Мышьяк, мг/кг, не более	0,1		ГОСТ 31628-2012
Кадмий, мг/кг, не более	0,03		ГОСТ 33824-2016
Ртуть, мг/кг, не более	0,005		ГОСТ 26927-86


3.5 АЛЛЕРГЕНЫ в соответствии с Техническим Регламентом Таможенного Союза 022/2011

Аллерген	Содержание в продукте	Встречается на производстве
Злаки, содержащие глютен, и продукты из них	да	да
Ракообразные и продукты из них	нет	нет
Яйца и продукты их переработки	нет	нет
Рыба и продукты ее переработки	нет	нет
Орехи и продукты их переработки	нет	нет
Арахис и продукты его переработки	нет	нет
Соя и продукты ее переработки	нет	нет
Молоко и продукты из него (в т.ч. лактоза)	нет	нет
Сельдерей и продукты из него	нет	нет
Горчица и продукты ее переработки	нет	нет
Кунжут и продукты его переработки	нет	нет
Диоксид серы и сульфиты	нет	нет
Люпин и продукты его переработки	нет	нет

ООО «Союз Продукты Питания»	Спецификация на концентрат кваса ТЗ «СОФИКОН»
Страница 3/3	

Молюски и продукты их переработки	нет	нет
Аспартам и аспартам —ацесульфама соль	нет	нет
3.6 Содержание генетически модифицированных соединений - не содержит		

4. Информация на упаковке:

4.1	Наименование продукта согласно утвержденным документам	Концентрат кваса
4.2	Объем	0,5 л
4.3	Состав	Сахар- песок, концентрат квасного сусла, лимонная кислота, вода питьевая
4.4	Пищевая ценность (содержание в 100 г продукта)	белок – 0,7 г; углеводы - 49,7 г, органические кислоты - 0,2 г
4.5	Энергетическая ценность /калорийность	860 кДж/203 ккал
4.6	Условия хранения	Продукт хранить при температуре не ниже 0°C и не выше +25°C
4.7	Дата изготовления	Дата изготовления (число, месяц, год) см. на упаковке
4.8	Информация о подтверждении соответствия	
4.9	НТД	ТУ 11.07.19 – 003 - 95864312-2019
4.10	Рекомендации потребителю по приготовлению	<p>Рецепты приготовления кваса:</p> <p>Квас Домашний : Для приготовления 5 литров кваса живого брожения развести 0,5 литра концентрата кваса в теплой 25°C - 30°C питьевой воде, добавить 3-5 г прессованных дрожжей или 1-2 г сухих дрожжей, сахар по вкусу и выдержать при температуре 25°C - 30°C 10 -12 часов . Готовый квас охладить , слить с осадка и хранить в прохладном месте.</p> <p>Напиток Минутка : Для приготовления напитка 4 чайные ложки концентрата кваса в стакане газированной воды , добавить сахар по вкусу.</p>
5	5.1 Изготовитель и адрес изготовителя	Изготовитель: ООО «Союз Продукты Питания» Адрес изготовителя: Россия, 180004, г. Псков, улица Железнодорожная, дом 43, тел : (811 2) 72 — 23 - 27