**Спецификация**

**Паприка красная молотая (Asta - 60)**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\d.zajceva\Pictures\Этикетки\паприка 60.png | **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:** Пряности пищевкусовые.Паприка красная  **Вид потребительской тары:** банка прямоугольная из полиэтилентерефталата с твист-крышкой.  **Масса нетто потребительской единицы: 650 гр** |
| **Характеристики продукта** | |
| **Органолептические показатели:** | Внешний вид: Порошкообразная масса, плотно слежавшиеся комочки любого размера не допускаются |
| Цвет: выраженного красного цвета |
| Вкус и аромат: Вкус не имеет жгучести, сладкий, свойственныйкрасной паприке, без посторонних привкусов. Аромат приятный, сладковатый, свойственный красной паприке, без затхлости и прогорклости, без посторонних запахов |
| **Физико-химические показатели:** | |
| Массовая доля влаги, %,  не более | 12,0 |
| Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более | 0,001 |
| Наличие посторонних примесей и зараженность вредителями хлебных запасов | Не допускаются |
| **Показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011:** | |
| **Микробиологические показатели:** | БГКП (колиформы), не допускаются в: 0,01 г продукта |
| КМАФАнМ: не более 5\*105 КОЕ/г |
| Плесени: не более 1\*103 КОЕ/г |
| Сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в: 0,01 КОЕ/г |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в: 25 КОЕ/г |
| **Токсичные элементы:** | Свинец- не более 5 мг/кг |
| Кадмий- не более 0,2 мг/кг |
| Мышьяк- не более 3 мг/кг |
| **Нормативная документация на продукцию:** ТУ 9199-001-52303135-2006 | |
| **Состав продукта:** паприка красная | |
| **Сроки годности и условия хранения:** в сухих, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от атмосферных осадков и солнечных лучей, при температуре не выше + 20°С и влажности не более 75%. Срок годности 36 месяцев при соблюдении условий хранения. | |
| **Способ применения:** использовать при приготовлении блюд согласно рецепту или по вкусу. | |
| **Ограничения по использованию:** индивидуальная непереносимость. Произведено на предприятиях, где используются сухое молоко, арахис, горчица, кунжут, сельдерей и глютеносодержащие злаки. | |