



Дата актуализации:
30.03.2020

Спецификация
Конфитюр без добавления сахара
"из манго"
пастеризованный
18/409
ТУ 10.39.22-007-89114245-2019

Стр.1 из 3

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
№ п/п	Характеристики	Показатели
1.	Изготовитель	Общество с ограниченной ответственностью "Кондитер-Сервис" (ООО "Кондитер-Сервис"), 194292, Россия, г. Санкт-Петербург, переулок 8-й Верхний, д. 4, лит. А, АКБ 2 эт.
2.	Описание	Кусочки мякоти плодов манго, уваренные с сахаром и загустителем
3.	Состав продукции	Вода, манго, подсластители: эритритол, стевия, загустители: пектин, цитрат кальция, регуляторы кислотности: кислота лимонная, кислота аскорбиновая, ароматизатор "манго"
4.	Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения)	Углеводы 10 г, энергетическая ценность 40 ккал/170 кДж
5.	Характеристика упаковки	Банка стеклянная не более 3 л, крышка винтовая из жести
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-007-89114245-2019		
№	Наименование показателя	Характеристика показателя
6.	Внешний вид	Однородная масса с уваренными кусочками мякоти плодов манго с сахаром и загустителем.
7.	Консистенция	Густая желеобразная масса, с равномерно распределенными в ней кусочками манго, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.
8.	Цвет	Свойственный манго уваренному с сахаром. От светло-желтого до ярко-желтого, с оранжевым оттенком.
9.	Вкус и аромат	Свойственные манго уваренному с сахаром. Не допускаются посторонние привкус и аромат.
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-007-89114245-2019		
№ п/п	Наименование показателя	Значение показателя
10.	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не	29
11.	pH, не более	3,9
12.	Посторонние примеси	Не допускаются
13.	Термостабильность, %	Не нормируется
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (Приложение 2, таблица 2)		
№ п/п	Наименование показателя	Допустимые уровни
14.	Полные консервы группы "Г"	Не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускается в 1 г (см ³) продукта



Спецификация
Конфитюр без добавления сахара
"из манго"
пастеризованный
18/409
ТУ 10.39.22-007-89114245-2019

Дата актуализации:
30.03.2020

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.6)			
№ п/п	Наименование показателя	Допустимые уровни	
15.	Свинец	0,4	
16.	Мышьяк	1	
17.	Кадмий	0,05	
18.	Ртуть	0,02	
19.	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,05	
20.	ДДТ и его метаболиты	0,1	
ГЕННОМОДИФИЦИРОВАННЫЕ ОРГАНИЗМЫ в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011			
№ п/п	Наименование	Допустимые уровни	
21.	Статус ГМО	Данный продукт не содержит ГМО и не состоит из ГМО. Согласно информации наших поставщиков сырья и находящимся в нашем распоряжении данным, продукт не содержит ингредиентов, содержащих ГМО или произведенных из ГМО.	
АЛЛЕРГЕНЫ согласно требованиям ТР ТС 022/2011			
№ п/п	Аллергены	Наличие аллергенов	Наличие следов аллергенов на технологической линии
22.	Арахис и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
23.	Аспартам и аспартам-ацесульфам соль	отсутствует	отсутствует
24.	Горчица и продукты ее переработки	отсутствует	отсутствует
25.	Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10мг на 1кг или 10мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы	отсутствует	отсутствует
26.	Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
27.	Кунжут и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
28.	Люпин и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
29.	Моллюски и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
30.	Молоко и продукты его переработки (в т.ч. лактоза)	отсутствует	отсутствует
31.	Орехи и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
32.	Ракообразные и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
33.	Рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды)	отсутствует	отсутствует
34.	Сельдерей и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
35.	Соя и продукты ее переработки	отсутствует	отсутствует
36.	Яйца и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
МАРКИРОВКА в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011			
Маркировка содержит: наименование продукции, масса нетто продукции, наименование и адрес изготовителя, состав и пищевую и энергетическую ценность продукции, дату изготовления, условия хранения и срок годности, штрих-код.			



Дата актуализации:
30.03.2020

Спецификация
Конфитюр без добавления сахара
"из манго"
пастеризованный
18/409
ТУ 10.39.22-007-89114245-2019

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-007-89114245-2019
Срок годности и условия хранения: 12 месяцев со дня изготовления при температуре от 0°C до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
Перед употреблением рекомендуется перемешать.

Настоящий документ содержит конфиденциальную информацию производственного и делового характера. В связи с этим получатель обязуется обращаться с документом и его содержанием со строгой секретностью, хранить в недоступном месте и не передавать третьим лицам, если таковые нуждаются в этом документе для исполнения своих обязательств по отношению к получателю.

СОСТАВЛЕНО

Технолог-разработчик
(должность)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Ведущий технолог
(должность)

(подпись)

(инициалы, фамилия)