



# СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

ЗАО «Производственное объединение «ГАММИ» 603000, Россия, г.Нижний Новгород,  
ул.Грузинская, д.5 Тел/факс: (831) 434-38-98

## "Сгущенка вареная термостабильная 8,5%"

СТО 51764615-006-2014 "Кремы кондитерские"

Страница 1

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ		
Применяется при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий в качестве пищевкусовой добавки, начинки, прослойки. Обладает свойством термостабильности при выпекании изделия с начинкой при температуре до +220°С.		
Дозировка без ограничений. Продукт полностью готов к применению и не требует специальной подготовки.		
Продукт соответствует требованиям: ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012		
СОСТАВ ПРОДУКТА, ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ		
Сахар, вода, патока, сыворотка молочная сухая, мука пшеничная, жир растительный (рафинированные дезодорированные растительные масла: пальмовое, подсолнечное; эмульгатор Е471; антиокислитель Е306), соль пищевая, ароматизатор, загуститель Е407, красители Е150с, Е171, Е110, Е102, стабилизаторы Е1442, Е401, консерванты Е202, Е211.		
Пищевая ценность в 100 г продукта: углеводы 55г, жиры 8,5г, белки 2г.		
Энергетическая ценность (калорийность) на 100г продукта: 1277 кДж (305 ккал).		
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Вкус и запах	Вкус и аромат карамелизованного сахара с молочными нотами, выраженные, соответствующие наименованию, без посторонних привкуса и запаха.	
Цвет	Коричневый	
Консистенция при (20±2)°С	Однородная, упругая масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.	
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Массовая доля влаги, %, не более		35
Массовая доля жира, %, не менее		8,5
Массовая доля сахарозы, %, не менее		40
Массовая доля консерванта, %, не более		0,1
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
Токсичные элементы, мг/кг не более		
Свинец		0,3
Мышьяк		0,1
Кадмий		0,05
Ртуть		0,05
Радионуклиды, мг/кг не более		
Цезий-137		60
Стронций-90		80
Пестициды, мг/кг не более		
Гексахлорциклогексан (α,β,γ – изомеры)		0,05
ДДТ и его метаболиты		0,1
Микробиологические показатели		
КМФАнМ, КОЕ/г, не более		5×10 <sup>3</sup>
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г		25
БГКП (колиформы), не допускаются в массе продукта, г		1
Количество дрожжей, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более		50
Количество плесеней, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более		50
ГМО		Не содержит
ИНФОРМАЦИЯ О СОДЕРЖАНИИ АЛЛЕРГЕНОВ		
Аллергены, которые используются в качестве ингредиента, носителя, растворителя или технологической пищевой добавки (Да/нет)		Дополнительная информация
Арахис и продукты его переработки	нет	-
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет	-
Горчица и продукты ее переработки	нет	-
Диоксид серы и сульфиды, если их общее содержание составляет более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы	нет	-



# СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

ЗАО «Производственное объединение «ГАММИ» 603000, Россия, г.Нижний Новгород,  
ул.Грузинская, д.5 Тел/факс: (831) 434-38-98

## "Сгущенка вареная термостабильная 8,5%"

СТО 51764615-006-2014 "Кремы кондитерские"

Страница 2

<b>ИНФОРМАЦИЯ О СОДЕРЖАНИИ АЛЛЕРГЕНОВ (продолжение)</b>		
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	да	мука пшеничная
Кунжут и продукты его переработки	нет	-
Люпин и продукты его переработки	нет	-
Моллюски и продукты их переработки	нет	-
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет	-
Орехи и продукты их переработки	нет	-
Ракообразные и продукты их переработки	нет	-
Рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина)	нет	-
Сельдерей и продукты его переработки	нет	-
Соя и продукты ее переработки	нет	-
Яйца и продукты их переработки	нет	-
<b>СРОК ГОДНОСТИ</b>		
Срок годности 6 месяцев в ненарушенной упаковке производителя при соблюдении условий хранения.		
<b>После вскрытия упаковки переработать продукт в течение 24 часов.</b>		
<b>УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ</b>		
Хранить при температуре от -40°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 75%.		
Избегать попадания прямого солнечного света и присутствия посторонних запахов в зоне хранения.		
<b>Продукт с нарушенной герметичностью упаковки хранению и реализации не подлежит.</b>		
<b>УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ</b>		
Транспортирование специализированным железнодорожным и автотранспортом.		
Допускается транспортирование при температуре до +35°C не более 45 суток. Транспортирование продукта при отрицательной температуре не оказывает отрицательного влияния на его качество и безопасность.		
<b>ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА</b>		
Гофрокороб с полиэтиленовым мешком-вкладышем, масса нетто 15кг.		
Упаковка, контактирующая с продуктом, соответствует требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».		
Маркировочный ярлык соответствует требованиям п.4.2 ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"		
<b>ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ</b>		
Предприятие-изготовитель несет ответственность за качество продукта и его безопасность только при соблюдении условий транспортирования и хранения, в течение срока годности, при употреблении продукта по прямому назначению.		
<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ СОСТАВЛЕНА</b>		
Ведущий технолог по качеству ЗАО ПО «Гамми» Левичева Н.С. Тел. (831) 434-38-11, E-mail: levicheva@gummi.nnov.ru		

05.06.2023г