



# СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

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

## Конфитюр "Лимон Т"

ТУ 9163-006-51764615-02 "Консервы плодовые и ягодные"

Страница 1

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ		
Применяется при производстве хлебопекарных и кондитерских изделий в качестве начинки, прослойки, пищевкусовой добавки.		
Обладает высокой термостабильностью и может подвергаться совместной с изделием термической обработке при температуре до +220°C, сохраняя при этом вкус, цвет и объем.		
Продукт полностью готов к применению и не требует специальной подготовки. Дозировка не ограничена.		
Продукт соответствует требованиям: ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012		
СОСТАВ ПРОДУКТА, ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ		
Сахар, лимон, вода, стабилизаторы E440, E1422, регуляторы кислотности E331(iii), E330, E341(iii), ароматизатор, консервант E202, краситель E102.		
Пищевая ценность в 100 г продукта: углеводы 65г, жир - отсутствует, белок - отсутствует.		
Энергетическая ценность (калорийность) на 100г продукта: 1088 кДж (260 ккал).		
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Вкус и запах	Вкус кисло-сладкий, запах свойственный плодам, из которых изготовлен продукт, ярко выраженный.	
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный наименованию.	
Консистенция при (20±2)°C	Сгущенная, желеобразная масса измельченных плодов, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.	
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Содержание фруктовой части, %, не менее:		40
Содержание внесенного сахара, %, не менее		60
Массовая доля растворимых сухих веществ, %		68(±1)
Активная кислотность (рН), не выше		3,7
Массовая доля минеральных примесей и примесей растительного происхождения, %, не более:		0,02
Посторонние примеси		не допускаются
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
Токсичные элементы, мг/кг не более		
Свинец		0,4
Мышьяк		1
Кадмий		0,05
Ртуть		0,02
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		5x10 <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-ацесульфам 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	да	Не превышает 0,01%
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет	-



# СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

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

## Конфитюр "Лимон Т"

ТУ 9163-006-51764615-02 "Консервы плодовые и ягодные"

Страница 2

<b>ИНФОРМАЦИЯ О СОДЕРЖАНИИ АЛЛЕРГЕНОВ (продолжение)</b>		
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 9 месяцев в ненарушенной упаковке производителя.		
<b>После вскрытия упаковки переработать продукт в течение 24 часов.</b>		
<b>УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ</b>		
Хранить при температуре от -30°C до +25°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>УПАКОВКА</b>		
1) неасептическая герметичная полимерная тара с полиэтиленовым мешком-вкладышем, масса нетто 13кг.		
2) 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, при употреблении продукта по прямому назначению в течение срока годности.		
<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		

28.03.2023г