



# СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

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

## Конфитюр "Вишня с ромом "Премьера" N

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				
Вишня, сахар, вода, стабилизатор Е1442, Е418, регулятор кислотности Е330, Е331(iii), краситель Е120, ароматизатор натуральный "Вишня", "Ром", консервант Е202.				
Пищевая ценность в 100 г продукта: углеводы 46г, жиры и белки - отсутств.				
Энергетическая ценность (калорийность) на 100г продукта: 774 кДж (185 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, желированная масса крупных фрагментов плодов (10-15мм), медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности. <b>Возможно наличие плодовой косточки.</b>			
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ				
Содержание фруктовой части, %, не менее:	35			
Содержание внесенного сахара, %, не менее	40			
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	45(±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				
Гексахлоциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ – изомеры)	0,05			
ДДТ и его метаболиты	0,1			
Микробиологические показатели				
КМФАНМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$			
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 сульфины, 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

## Конфитюр "Вишня с ромом "Премьера" N

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

Страница 2

ИНФОРМАЦИЯ О СОДЕРЖАНИИ АЛЛЕРГЕНОВ (продолжение)		
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет	-
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	-
СРОК ГОДНОСТИ		
Срок годности 6 месяцев в ненарушенной упаковке производителя.		
После вскрытия упаковки переработать продукт в течение 24 часов.		
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ		
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.		
Продукт с нарушенной герметичностью упаковки хранению и реализации не подлежит.		
УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ		
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.		
УПАКОВКА		
Неасептическая герметичная полимерная тара с полиэтиленовым мешком-вкладышем, масса нетто 12,5кг.		
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"		
ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ		
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.		
СПЕЦИФИКАЦИЯ СОСТАВЛЕНА		
Ведущий технолог по качеству ЗАО ПО «Гамми» Левичева Н.С.		26.06.2023г
Тел. (831) 434-38-11, E-mail: levicheva@gummi.nnov.ru		