




УТВЕРЖДЕНО	« 20 » 04 20 14 г.	
СОГЛАСОВАНО	« 10 » 04 20 14 г.	
РАЗРАБОТАНО	« 10 » 04 20 14 г.	

Спецификация № АВ/0092/00/01

Название продукта: **Ароматизатор «Испанский Мокко»**

Поставщик	ООО «Русский Бейклс», 194292, г. Санкт-Петербург, проспект Культуры дом 48, лит. А Тел. +7(812)406-84-16, +7(812)406-84-17 www.bakels.ru info@bakels.ru
Производитель	«AB Bakels Aromatic» / «AB Бейклс Ароматик», VON UTFALLSGATAN 26-30, SE-415 05 GOTHENBURG, Sweden/УЛ. УТФОЛСГАТАН 26-30, 415 05 ГЁТЕБОРГ, Швеция
Описание продукта	Ароматизатор со вкусом кофе для ароматизации самых различных мучных кондитерских изделий, изделий из миндаля, начинок, желе и кремов. Продукт устойчив к воздействию высоких и низких температур и сохраняет свои свойства при замораживании и размораживании, а концентрированная форма делает его простым и экономичным в применении. Продукт дает превосходный результат, независимо от содержания жира и воды в ароматизируемом изделии.
Состав продукта	Вода, сорбитол, порошкообразный кофе, этанол, E150c, вкусоароматическое вещество (кофе – мокко)
Способ производства	Подготовка сырья, дозирование, перемешивание, фасовка, контроль качества, маркировка

Нормативно-техническая документация

Декларация соответствия

Органолептические показатели

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	Вязкая консистенция
Цвет	Темно-коричневый
Вкус	Кофейный
Запах	Кофейный

Пищевая ценность в 100г продукта:

Энергетическая ценность	900кДж/210ккал
Белки	1,0 г
Жиры	<0,5 г
в т.ч. насыщенные	<0,5 г
Углеводы	45 г
в т.ч. сахараиды	8,0 г
Натрий	<0,5 г
соответствует приibl.	0,09 г соли

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя	
Спецификация № АВ/0092/00/01	Название продукта: Ароматизатор «Испанский Мокко»	Страница 1 из 2



Влажность, %	40,0±2,0%
pH (10% раствора)	4,5 ± 0,4
Плотность (20 °С), кг/л	1,25 ± 0,04
Показатели безопасности	
Наименование показателя	Значение показателя
БГКП (колиформы)	в 1г продукта не допускается
Дрожжи, КОЕ/г	< 100
КМАФнМ, КОЕ/г	не более 1*10 ⁴
Патогенные, в.т.ч. сальмонеллы	в 25 г продукта не допускается
Плесени, КОЕ/г	< 100
Информация об аллергенах	Аллергены отсутствуют
Информация о ГМО	Сырьевые материалы данного продукта не являются генетически модифицированными организмами (ГМО) или производными.
Упаковка	Канистра, пластиковые бутылки в картонной коробке.
Фасовка, вес нетто	Канистра, 5 кг. 12 кг (12x1 кг), бутылка из ПЭТ в картонной коробке. 12 кг (12x1 кг), бутылка из ПЭТ в картонной коробке.
Условия хранения и транспортирования	При температуре 10- 18°С и относительной влажности воздуха не более 65%. Избегать воздействия прямых солнечных лучей.
Применение	Используется для ароматизации самых различных мучных кондитерских изделий, изделий из миндаля, начинок, желе и кремов. Продукт устойчив к выпеканию, заморозке и размораживанию. Продукт дает превосходный результат независимо от содержания жира и воды в массе, в которую он добавляется. Дозировка: 5-10 г/кг от общего веса.
Срок годности	24 месяца.

Спецификация № АВ/0092/00/01	Название продукта: Ароматизатор «Испанский Мокко»	Страница 2 из 2
------------------------------	---	-----------------