**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

|  |
| --- |
| **Изготовитель: ООО «Кондитер-Сервис»,** Россия, 194292, г. Санкт-Петербург, промзона Парнас, 8-й Верхний пер., д. 4, литер А, АКБ 2 этаж |
| **Описание**: Натуральный продукт из фруктово-ягодного сырья, уваренного с сахаром и загустителем. |
| **Состав продукции:** груша**,** сахар-песок, загуститель: Е1422, регулятор кислотности: кислота лимонная Е330, аскорбиновая кислота Е300, консерванты: сорбат калия Е202, бензоат натрия Е211, ароматизатор «груша» |
| **Пищевая ценность на 100 г продукта:**   |  | | --- | | Углеводы – 31 г  Энергетическая ценность – 124 ккал/519 кДж | |
| **Характеристика упаковки**: пластиковые ведра.  Упаковочные материалы соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» |

**2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Характеристика | Показатели |
| 1. | Внешний вид и консистенция | Масса, обладающая не растекающейся на ровной поверхности консистенцией с равномерно распределенными в ней кубиками груши |
| 2. | Цвет | Характерный для данного продукта |
| 3. | Вкус и аромат | Характерный для данного продукта. Не допускаются посторонние запах и привкус. |

**3. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Характеристика | Нормируемые показатели |
| 1. | Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее | 31,0 |
| 2. | Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более | 0,05 |
| 3. | Посторонние примеси | Не допускаются |

**4. Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011 (Приложение 1, Приложение 2 п.1.5)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Показатели | Значение |
| 1. | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 5х103 |
| 2. | Бактерии группы кишечной палочки (коли-формы) в 1,0 г продукта | Не допускаются |
| 3. | Плесени, КОЕ/г, не более | 50 |
| 4. | Дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |
| 5. | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы в 25г продукта | Не допускаются |

**5. Показатели безопасности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Показатель | Значение |
| Токсичные элементы в соответствии с ТР ТС 021/2011 (Приложение 3 п.6), мг/кг, не более | | |
| 1. | свинец | 0,4 |
| 2. | мышьяк | 1,0 |
| 3. | кадмий | 0,05 |
| 4. | ртуть | 0,02 |
| Пестициды в соответствии с ТР ТС 021/2011 (Приложение 3 п.6), мг/кг, не более | | |
| 5. | Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,05 |
| 6. | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |

**5. МАРКИРОВКА**

|  |
| --- |
| В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» |

**6. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| 6 месяцев при температуре от 0 до + 10°С и относительной влажности не более 75%. | |
| **7.ПРИМЕНЕНИЕ**  Рекомендуется использовать для изделий из песочного теста, сдобного, рулетов и слоеных изделий. | |
| **Составлено** |
| Технолог: Е.В. Дайнеко |