



BAKELS

УТВЕРЖДЕНО	«24» 01 2015 г.		О.Л.Бурак
СОГЛАСОВАНО	«23» 01 2015 г.		А.Ю.Андрева
РАЗРАБОТАНО	«23» 01 2015 г.		
Спецификация № АВ /0068/00/01			
Название продукта: Ароматизатор «Мандарин»			
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» / «АБ Бейклс Ароматик», VON UTFALLSGATAN 26-30, SE-415 05 GOTHENBURG, Sweden/УЛ. УТФОЛСГАТАН 26-30, 415 05 ГЁТЕБОРГ, Швеция		
Описание продукта	Ароматизатор «Мандарин» устойчив к действию высоких/низких температур и сохраняет свои свойства при оттаивании, что обеспечивает широкий спектр применения, а концентрированная форма делает его простым и экономичным в применении. Продукт даёт превосходный результат, независимо от содержания жира и воды в ароматизируемом изделии.		
Состав продукта	Вода, крахмальная патока, вкусоароматическое вещество (натуральное мандариновое масло), агент влагоудерживающий: E422, вкусоароматическое вещество (натуральное апельсиновое масло), загуститель: E415, краситель: тартразин E102*, консервант: E202, регулятор кислотности: E330, краситель: жёлтый «солнечный закат» E110*. *Может оказывать отрицательное воздействие на активность и внимание детей.		
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	Оранжевый.		
Вкус	Мандариновый.		
Запах	Мандариновый.		
Пищевая ценность в 100г продукта:			
Энергетическая ценность	440 кДж/100 ккал		
Белки	0г		
Жиры	0г		
Углеводы	26,0г		
в т.ч. сахара	9,5г		
Спирт	0 г		
Спецификация № АВ /0068/00/01	Название продукта Ароматизатор «Мандарин»		Страница 1 из 2



BAKELS

Физико-химические показатели	
Наименование показателя	Значение показателя
Влажность, %	69,0 +/- 2,0%
pH	5.0 +/- 0,4
Показатели безопасности	
Наименование показателя	Значение показателя
КМАФАнМ, КОЕ/г	не более 5×10^2
БГКП (колиформы)	в 1,0 г продукта не допускается
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	в 25 г продукта не допускается
Дрожжи, КОЕ/г	не более 100
Плесени, КОЕ/г	не более 100
Информация об аллергиях	Отсутствуют.
Информация о ГМО	Сырьевые материалы данного продукта не являются генетически модифицированными организмами (ГМО) или производными.
Упаковка	Пластиковые бутылки в картонной коробке.
Фасовка, вес нетто	Пластиковая бутылка 1,0кг. В картонной коробке 12 бутылок (12*1кг)
Условия хранения и транспортирования	При температуре 10- 18°C и относительной влажности воздуха не более 65%. Избегать воздействия прямых солнечных лучей.
Применение	Используется для широкого ассортимента мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, изделий из миндаля, начинок, желе и кремов. Дозировка 5-10г/кг общего веса.
Срок годности	24 месяца