**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

|  |
| --- |
| **Изготовитель: ООО «Кондитер-Сервис»,** 194292, Россия, г. Санкт-Петербург, промзона Парнас, 8-й Верхний пер,. д. 4, литер А, АКБ 2 этаж |
| **Описание**: натуральный продукт, полученный путем уваривания кусочков киви с сахаром и загустителями |
| **Состав продукции:** киви, сахар, загуститель: Е1442, регулятор кислотности: кислота лимонная, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, ароматизатор «Киви» |
| **Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):**   |  | | --- | | Углеводы – 40 г  Энергетическая ценность – 164 ккал/ 673 кДж | |
| **Характеристика упаковки**: полимерные ведра, масса нетто 12 кг  Упаковочные материалы соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» |

**2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Характеристика | Показатели |
| 1. | Внешний вид и консистенция | Однородная мажущая масса с равномерно распределенными в ней кусочками киви. |
| 2. | Цвет | Характерный для продукта |
| 3. | Вкус и аромат | Характерный для продукта. Не допускаются посторонние запахи и привкусы. |

**3. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Характеристика | Нормируемые показатели |
| 1. | рН, не более | 3,8 |
| 2. | Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее | 40,0 |
| 3. | Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более | 0,05 |
| 4. | Посторонние примеси | Не допускаются |

**4. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Показатели | Норма |
| 1. | КМАФАнМ, КОЕ/г | Не более 5х103 |
| 2. | Бактерии группы кишечной палочки | В 1г продукта не допускаются |
| 3. | Плесень/Дрожжи, КОЕ/г | Не более 50 |
| 4. | Патогенные, в т.ч.сальмонеллы в 25гпродукта | Не допускаются |

**5.АЛЛЕРГЕНЫ:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Аллергены | Присутствуют | Отсутствуют |
| 1. Арахис и продукты его переработки | Нет | да |
| 2. Аспартам и аспатрам-ацесульфама соль | Нет | да |
| 3. Горчица и продукты ее переработки | Нет | да |
| 4. Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10мг на 1кг или 10мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы | Нет | Да |
| 5. Злаки, содержащие глютен. и продукты их переработки: | Нет | Да |
| • пшеница | Нет | Да |
| • овес | Нет | Да |
| • ячмень | Нет | Да |
| • рожь | Нет | Да |
| • пшеница спельта | Нет | Да |
| • камуг | Нет | да |
| • тритикале (гибрид пшеиицы и ржи) | Нет | Да |
| 6. Кунжут и продукты его переработки | Нет | Да |
| 7. Люпин и продукты его переработки | Нет | Да |
| 8. Моллюски и продукты их переработки | Нет | Да |
| 9. Молоко и продукты его переработки | Нет | Да |
| 11. Ракообразные и продукты их переработки | Нет | Да |
| 12. Рыба и продукты се переработки | Нет | Да |
| 13.Сельдерей и продукты его переработки | Нет | Да |
| 14.Соя и продукты ее переработки | Нет | Да |
| 15.Яйца и продукты их переработки | Нет | Да |

**6. МАРКИРОВКА**

|  |
| --- |
| В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |

**7. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6 месяцев со дня изготовления при температуре хранения от 0 °С до +10°С и относительной влажности воздуха не более 75%. | | |
| **8.ПРИМЕНЕНИЕ**  Для использования в качестве начинки. | | |
| **Составлено** |  |
| Технолог: Чика К.О. |  |