

29.01.2021

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
№	Характеристики	Показатели
1	Изготовитель	Общество с ограниченной ответственностью "Кондитер-Сервис" (ООО "Кондитер-Сервис"), 194292, Россия, г. Санкт-Петербург, переулок 8-й Верхний, д. 4, лит. А, АКБ 2 эт.
2	Описание	Уваренная масса из ягод киви и крыжовника с сахаром и загустителем, с добавлением семян чиа, не растекающаяся на горизонтальной поверхности
3	Состав продукции	сахар, киви, крыжовник, патока, загустители: крахмал кукурузный, камедь геллановая, семена чиа, регулятор кислотности: кислота лимонная, кислота аскорбиновая, цитрат натрия, цитрат кальция, консервант сорбат калия, ароматизаторы, красители куркумин, медные комплексы хлорофиллина.
4	Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения)	Углеводы - 42 г. Энергетическая ценность 168 ккал/ 714 кДж.
5	Характеристика упаковки	Упаковка из термоформованных термопластичных полимерных материалов не более 20 л, крышка из термоформованных полимерных материалов
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-009-89114245-2019		
№	Наименование показателя	Характеристика показателя
6	Внешний вид	Мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией, с кусочками ягод киви и крыжовника, и целыми семенами чиа
7	Консистенция	Густая, плотная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.
8	Цвет	Натуральный, соответствует цвету мякоти ягод киви.
9	Вкус и запах	Выраженные, свойственные ягодам киви и крыжовника. Не допускаются посторонние запах и привкус.
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-009-89114245-2019		
№	Наименование показателя	Значение показателя
10	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	42
11	pH	3,4 - 3,7
12	Посторонние примеси	Не допускаются
14	Содержание сорбата калия, в пересчете на сорбиновую кислоту, не более, г/кг,	1
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (Приложение 2, пункт 1.5)		
№	Наименование показателя	Допустимые уровни
15	КМАФАММ, КОЕ/г (см 3), не более	5×10^3
16	БГКП (колиформы), не допускаются в массе продукта, г	1
17	Плесени, КОЕ/г не более	50
18	Дрожжи, КОЕ/г не более	50
19	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается	25
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.6)		
№	Наименование показателя	Допустимые уровни
20	Свинец	0,4
21	Мышьяк	1
22	Кадмий	0,05
23	Ртуть	0,02
24	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,05
25	ДДТ и его метаболиты	0,1


29.01.2021

ГЕННОМОДИФИЦИРОВАННЫЕ ОРГАНИЗМЫ			
в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011			
№	Наименование	Допустимые уровни	
26	Статус ГМО	Данный продукт не содержит ГМО и не состоит из ГМО. Согласно информации наших поставщиков сырья и находящимся в нашем распоряжении данным, продукт не содержит ингредиентов, содержащих ГМО или произведенных из ГМО.	
АЛЛЕРГЕНЫ			
согласно требованиям ТР ТС 022/2011			
№	Аллергены	Наличие аллергенов	Наличие следов аллергенов на технологической линии
27	Арахис и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
28	Аспартам и аспартам-ацесульфам соль	отсутствует	отсутствует
29	Горчица и продукты ее переработки	отсутствует	отсутствует
30	Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10мг на 1кг или 10мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы	отсутствует	отсутствует
31	Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
32	Кунжут и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
33	Люпин и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
34	Моллюски и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
35	Молоко и продукты его переработки (в т.ч. лактоза)	отсутствует	отсутствует
36	Орехи и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
37	Ракообразные и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
38	Рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды)	отсутствует	отсутствует
39	Сельдерей и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
40	Соя и продукты ее переработки	отсутствует	отсутствует
41	Яйца и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
МАРКИРОВКА			
в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011			
Маркировка содержит: наименование продукции, масса нетто продукции, номер рецептуры, наименование и адрес изготовителя, состав и пищевую и энергетическую ценность продукции, нормативный документ, в соответствии с которым изготовлена продукция, номер партии, дату изготовления, условия хранения и срок годности, штрих-код.			
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ			
в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-009-89114245-2019			
Срок годности: 6 месяцев при температуре хранения от 0 до +10°C и относительной влажности воздуха не более 75%.			
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ			
Применяется при производстве кондитерских изделий в качестве начинки.			

Настоящий документ содержит конфиденциальную информацию производственного и делового характера. В связи с этим получатель обязуется обращаться с документом и его содержанием со строгой секретностью, хранить в недоступном месте и не передавать третьим лицам, если таковые нуждаются в этом документе для исполнения своих обязательств по отношению к получателю.

СОСТАВЛЕНО

Технолог-разработчик
(должность)




(подпись)

Кузнецов Д.Е.

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог
(должность)



(подпись)

Сенина А. В.

(инициалы, фамилия)