

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### Начинка маковая термостабильная

#### «ПРЕМИУМ»

<b>Предназначение:</b>	В качестве кондитерского полуфабриката для отделки и/или прослаивания и декорирования изделий в кондитерской, хлебопекарной промышленности, кулинарии, а также для домашнего использования.
<b>Состав:</b>	Вода, мак пищевой цельный, сахар, глюкозо-фруктозный сироп, загуститель: крахмал модифицированный E1442, волокна пищевые, консервант E202, регулятор кислотности E330, ароматизатор. Изготовлено в соответствии с ТУ 10.82.23-019-33478975-2020
<b>Упаковка:</b>	Ящик из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем, массой нетто 15 кг. Емкость из полимерных материалов, массой нетто 3 кг, 6 кг, 12 кг.
<b>Условия хранения:</b>	Хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, при температуре от 0°C до 15°C и относительной влажности воздуха не более 75%.
<b>Срок годности:</b>	12 месяцев от даты изготовления. После вскрытия упаковки продукт хранить при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$ не более 30 суток.

#### Органолептические показатели:

<b>Внешний вид и консистенция:</b>	Гетерогенная густая масса, обладающая мажущейся консистенцией.
<b>Вкус и запах:</b>	Сладкий, характерный для пищевого мака и/или свойственный внесенным добавкам и/или ароматизаторам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.
<b>Цвет:</b>	От темно-коричневого до черного, равномерный по всей массе.

#### Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, % не более	45,0
Показатель pH, ед. pH	5,0 – 6,5
Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей, по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту, % не более	0,15
Содержание мака, % не менее	50,0

#### Микробиологические показатели:

КМАФАМ, КОЕ/г, не более	$1 * 10^4$
БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускается
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50
Плесени, КОЕ/г, не более	100

#### Токсичные элементы:

Свинец, мг/кг, не более	1,0
Мышьяк, мг/кг, не более	1,0
Кадмий, мг/кг, не более	0,1
Ртуть, мг/кг, не более	0,01

#### Пестициды:

ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры), мг/кг, не более	0,005
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,005

#### **Пищевая ценность на 100г продукта:**

- белки, г	5,5
- жиры, г	9,5
- углеводы, г	45,0

**Энергетическая ценность (калорийность) на 100г продукта, кДж / ккал:** 1210/290

**Информация о ГМО:** Не содержит ГМО