 **Спецификация**

**Пектин натуральный растительный загуститель**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Предприятие-изготовитель:** ООО «Айдиго», Юр. Адрес: 620049, Россия, Свердловская обл., г.Екатеринбург, ул.Комсомольская 37, оф.207/1Адрес производства: 623704,Россия, Свердловская обл., г. Березовский, Режевской тракт, 15 км, уч. № 4**Наименование продукции:** продукция пищевая: пектин яблочный**Вид потребительской тары:** термосвариваемые пакеты из полимерных материалов**Масса нетто потребительской единицы: 10** г |
| **Показатели качества** |  |
| **Органолептические показатели:** | Внешний вид: порошкообразный, хорошо сыпучий, однородный  |
| Цвет: светло-желтый |
| Вкус и аромат: запах незначительный, без посторонних нот. Вкус слабый, без постороннего привкуса |
| **Физико-химические показатели:** | массовая доля влаги, %, не более 12 |
| Степень этерификации, % 32-38 |
| рН (2,0 %-ного раствора) 3,8-4,5 |
| Содержание галактуроновой кислоты, % не менее 65 |
| Массовая доля золы, % не более 1 |
| Содержание пектина, %, не менее 50 |
| Посторонние примеси не допускаются |
| **Микробиологические показатели:** | БГКП (колиформы), масса в которой не допускаются: 0,1г |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, масса в которой не допускаются, г 25 |
| КМАФАнМ КОЕ/г: не более 5\*104 |
| Плесени КОЕ/г: не более 100 |
| Дрожжи КОЕ/г: не более 100 |
| **Токсичные элементы:** | свинец- не более 10 мг/кг;;  |
| медь- не более 50 мг/кг |
| мышьяк- не более 3 мг/кг |
| цинк не более 25 мг/кг |
| **Пищевая ценность:** белки – 0,5г, жиры – 0,5г, углеводы – 35г.**Энергетическая ценность: 155** кКал / 650 кДж. |
| **Нормативная документация на продукцию:** ТУ 9169-007-52303135-2014 |
| **Состав:** пектин яблочный |
| **Условия хранения:**- в помещениях, защищенных от атмосферных осадков и солнечных лучей, при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. - срок годности 24 месяца при соблюдении условий хранения |
| **Способ применения:** применять для приготовления десертов, варений и других блюд для придания им консистенции, в качестве загущающего агента |
| **Ограничения по использованию:** индивидуальная непереносимость |
| **Содержание аллергенов:** произведено на предприятии, где используются арахис, орехи, кунжут, сельдерей, горчица, пшеничная мука, сухое молоко. |