

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Полуфабрикат фруктово-ягодный.

Кубики желейные «Ассорти»

Предназначение	Для производства хлебобулочных, кондитерских изделий и других видов пищевой продукции.
Описание	Желейные кубики прямоугольной формы. Продукт термо- и криостабильный.
Состав	Пюре фруктово-ягодное (яблочное, клубничное, лимонное), сахар, патока крахмальная, желирующий агент Е440, загуститель Е1414, регуляторы кислотности: Е330, Е331, красители: Е100, Е120, Е141, ароматизаторы. Изготовлено в соответствии с СТО 33478975-010-2021.
Упаковка	Ящик из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем, массой нетто 5 кг.
Условия хранения	Хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, при температуре от 5°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.
Срок годности	12 месяцев от даты изготовления. После вскрытия продукт хранить в плотно закрытой упаковке не более 30 суток.

Органолептические показатели:

Внешний вид	Желейные кусочки прямоугольной формы, размером 3,5*4,0 мм.
Консистенция	Плотная
Цвет	Свойственный внесенным добавкам, равномерный по всей массе.
Вкус и запах	Сладкий, свойственный внесенным добавкам и ароматизаторам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.

Физико-химические показатели:

Содержание сухих веществ, %, не менее	80
Содержание фруктового пюре, %, не менее	50
Содержание сахарозы, %, не более	65

Микробиологические показатели:

КМАФАМ, КОЕ/г, не более	5 * 10 ³
БГКП (колиформы) в 1 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	50

Токсичные элементы

Свинец, мг/кг, не более	0,4
Мышьяк, мг/кг, не более	0,2
Кадмий, мг/кг, не более	0,03
Ртуть, мг/кг, не более	0,02

Пищевая ценность на 100г продукта:

- белки, г	0,3
- жиры, г	0
- углеводы, г	82
Энергетическая ценность (калорийность) на 100г продукта, кДж / ккал	1210/290