

# Общество с ограниченной ответственностью «КРЕМ АРТ»

## Спецификация

**Крем на растительных маслах с массовой долей жира 20,0%,  
неароматизированный, ультрапастеризованный  
TM CREAM ART**

**Описание продукта:** крем на растительных маслах (далее по тексту - крем) - продукт с содержанием жира не менее 20%, изготавливаемый на основе растительных масел и (или) модифицированных растительных масел, с добавлением молочных белков, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

**Применение продукта:** применяют в кулинарии для приготовления соусов, крем-супов, несладких начинок.

**Состав:** вода, масло растительное, молоко сухое обезжиренное, эмульгатор-стабилизатор (E472с, E415, E410, E401), регуляторы кислотности (E331iii, E339ii), краситель (E160a).

**Органолептические показатели:** \_

Вкус и запах	Вкус и запах молочный. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Цвет	Белый, кремовый, равномерный по всей массе
Внешний вид	Однородная, в меру вязкая эмульсия, без сбившихся комочков жира

### **Физико-химические и микробиологические показатели:**

Массовая доля жира, %, не менее	20,0
Показатель pH, не менее	5,7
КМАФАнМ КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$
БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г	не допускается
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50
Плесени, КОЕ/г, не более	50
Наличие ГМО	ГМО отсутствуют

### **Соответствует требованиям:**

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

Продукция изготовлена в соответствии с нормативно-технической документацией:

ТУ 10.84.12-001-33929461-2018

**Пищевая ценность (в 100 г продукта) средние значения:** жиры - 20,0 г, белки - 2,4 г, углеводы - 3,6 г. Энергетическая ценность/калорийность: 842 кДж /204 ккал.

**Рекомендации по использованию:** охладить крем в течение 24 часов (рекомендуемая температура для достижения наилучшего результата 5°C). Налить в предварительно вымытую прохладную емкость и взбить на средней скорости в течение 1 минуты, затем на высокой скорости до образования желаемой консистенции. Взбитый продукт рекомендуется хранить в закрытом виде в холодильной камере. После взбивания допускается замораживание готовой продукции.

**Упаковка:** - пакет Tetra Pak, объем 1 л.

- пакет Bag-in-Box из полимерных и комбинированных материалов.

**Условия хранения:** в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 80% и температуре:

- от 2°C до 15°C для упаковки в пакеты Bag-in-Box из полимерных и комбинированных материалов упакованных в картонную коробку, массой нетто от 5 до 20 кг;

- от 2°C до 20°C для упаковки в пакеты Tetra Pak объемом 1 л.

После вскрытия упаковки рекомендуется хранить при температуре от 6°C до 8°C в течение 5 суток.

**Изготовитель:** ООО «КРЕМ АРТ», Россия, Ленинградская обл., Гатчинский р-н, пос. Пудость, ул. Новая, д. 49, лит. О, пом. 2