**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

|  |
| --- |
| **Изготовитель: ООО «Кондитер-Сервис»,** 194292, г. Санкт-Петербург, промзона Парнас, 8-й Верхний пер., д. 4, литер А, АКБ 2 этаж, Российская Федерация |
| **Описание**: Натуральный продукт из ягодного сырья. |
| **Состав продукции**: облепиха**,** сахар-песок, регулятор кислотности: кислота лимонная, вода питьевая |
| **Пищевая ценность на 100 г продукта:**

|  |
| --- |
| Углеводы – 52 гЭнергетическая ценность – 208 ккал/870 кДж |

 |
| **Характеристика упаковки**: Упаковочные материалы соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» |

**2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Характеристика | Показатели |
| 1. | Внешний вид и консистенция | Вязкая однородная жидкость |
| 2. | Цвет | Характерный для данного продукта |
| 3. | Вкус и аромат  | Характерный для данного продукта. Не допускаются посторонние запах и привкус. |

**3. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Характеристика | Нормируемые показатели |
| 1. | Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее | 54,0 |
| 2. | Посторонние примеси | Не допускаются |

 **4. Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011 (Приложение 1, Приложение 2 п.1.5)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Показатели | Значение |
| 1. | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более |  5х103 |
| 2. | Бактерии группы кишечной палочки (коли-формы) в 1,0 г продукта | Не допускаются |
| 3. | Плесени, КОЕ/г, не более |  5х10² |
| 4. | Дрожжи, КОЕ/г, не более | 2х10³ |

**5. Показатели безопасности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Показатель | Значение |
| Токсичные элементы в соответствии с ТР ТС 021/2011 (Приложение 3 п.6), мг/кг, не более |
| 1. | свинец | 0,4 |
| 2. | мышьяк | 1,0 |
| 3. | кадмий | 0,03 |
| 4. | ртуть | 0,02 |

**5. МАРКИРОВКА**

|  |
| --- |
| В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»  |

 **6. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ**

|  |
| --- |
| 4 месяца при температуре от +2 до + 8°С и относительной влажности не более 75%. |
| **7.ПРИМЕНЕНИЕ**Рекомендуется использовать для потребления в разбавленном виде в соотношении 1:5.  |
| **Составлено** |
| Технолог: Е.В. Дайнеко |