 **Спецификация**

**Имбирь молотый**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C:\Users\d.zajceva\Desktop\СП в работе\имбирь.png | | **Предприятие-изготовитель:** ООО «Айдиго»,  Юр. Адрес: 620049, Россия, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Комсомольская 37, оф. 207/1  **Адрес производства:** 623704,Россия, Свердловская обл., г. Березовский, Режевской тракт, 15 км, уч. № 4  **Наименование продукции:** Имбирь молотый  **Вид потребительской тары:** банка прямоугольная из полиэтилентерефталата с твист-крышкой.  **Масса нетто потребительской единицы: 600 г** |
| **Показатели качества** |  | |
| **Органолептические показатели:** | Внешний вид: порошкообразная масса | |
| Цвет: Серовато-желтый | |
| Вкус и аромат: Яркий, выраженный, характерный для имбиря, жгуче-пряный | |
| **Физико-химические показатели:** |  | |
| Массовая доля влаги, %,  не более | 12,0 | |
| Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более | 0,001 | |
| **Микробиологические показатели:** | БГКП (колиформы), не допускаются в г продукта: 0,01 | |
| КМАФАнМ КОЕ/г: не более 5\*105 | |
| Плесени КОЕ/г: не более 103 | |
| Сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в: 0,01 КОЕ/г | |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в: 25 КОЕ/г | |
| **Токсичные элементы:** | Свинец - не более 5 мг/кг | |
| Кадмий - не более 0,2 мг/кг | |
| Мышьяк - не более 3 мг/кг | |
| **Нормативная документация на продукцию:** ТУ 9199-001-52303135-2006 | | |
| **Состав продукта:** имбирь молотый | | |
| **Пищевая ценность:** белки –9, жиры –4,5, углеводы – 72 г  **Энергетическая ценность:** 340 кКал / 1400 кДж | | |
| **Сроки годности и условия хранения:** в сухих, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от атмосферных осадков и солнечных лучей, при температуре не выше + 20 °С и влажности не более 75%. Срок годности 36 месяцев при соблюдении условий хранения. | | |
| **Способ применения:** пищевкусовая добавка для мясных, рыбных и овощных блюд | | |
| **Ограничения по использованию:** индивидуальная непереносимость. Произведено на предприятии, где используются горчица, кунжут, сельдерей. | | |