

## Спецификация готовой продукции

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ:	
Наименование продукции	Дрожжи сухие инстантные марки «Angel 2 в 1» ANGEL INSTANT DRY YEAST 2 IN 1
Артикул	80000096
Производитель/изготовитель	«ANGEL YEAST (YILI) CO.,LTD.» «ANGEL YEAST CO.,LTD.» «ANGEL YEAST (EGYPT) CO.,LTD.»
Поставщик	ООО «Ангел Ист Рус»
Документы по стандартизации	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 029/2012 «Требование безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Код ТН ВЭД ТС	2102 10 310 0
Дозировка и способ применения	Дозировка: 0,5-1,2% к массе муки. Смешать дрожжи с мукой перед замесом или добавить в тесто в начале замеса

СОСТАВ:	
Состав ингредиентов, включая добавки и вещества для улучшения технологических свойств продукции, уточняя происхождение	дрожжи ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ), соевая мука эмульгатор (сорбитан моностеарат E491), антиоксидант (аскорбиновая кислота E300), липаза, $\alpha$ -амилаза.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ (в 100 г):		
Показатель	Значение	Ед. измерения
Энергетическая ценность	385	ккал
Белки	43	г
Жиры	6	г
Углеводы	40	г

## Спецификация готовой продукции

<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:</b>	
Цвет	Светло-желтый или светло-коричневый
Запах	Свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесневого и др.
Внешний вид	Мелкие гранулы

<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:</b>	
Массовая доля влаги, не более %	5,5
Ферментативная активность	Малосладкое тесто: на 2,8 г 690-710 мл CO <sub>2</sub> в час
Коэффициент живых клеток, %, не менее	75
Уровень сохранности, %, не менее	80

<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:</b>	
БГКП (колиформы) в 0,01 г	Не допускаются
Стафилококк золотистый ( <i>S.aureus</i> ) , в 0,1 г	Не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25,0 г	Не допускаются
Плесени, КОЕ/г	≤50
Дикие дрожжи, КОЕ/г	≤50

<b>ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, мг/кг, не более:</b>	
Свинец	1,0
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,2
Ртуть	0,03

## Спецификация готовой продукции

<b>ГМО:</b>	
Декларация ГМО	Продукт не содержит ГМО и не производится из основных материалов ГМО.

<b>СРОК ГОДНОСТИ и УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:</b>	
Срок годности	24 месяца от даты производства.
Условия хранения	В сухом прохладном месте при температуре не выше +25°C. Вскрытая упаковка хранится в холодильнике не более 7 суток.

<b>УПАКОВКА И МАРКИРОВКА:</b>	
Упаковка	500 г. - Упаковка из алюминиевой фольги под вакуумом. Фасованную продукцию упаковывают в короба из гофрированного картона.
Продукт маркирован в соответствии с (указать документ)	Маркировка соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»