



| | | |
|--|--|--------------|
| УТВЕРЖДЕНО | « 20 » 04 20 14 г. | О.Л.Бурак |
| СОГЛАСОВАНО | « 10 » 04 20 14 г. | А.Ю.Андреева |
| РАЗРАБОТАНО | « 10 » 04 20 14 г. | |
| Спецификация № АВ/0094/00/01 | | |
| Название продукта: Ароматизатор «Шоколад» | | |
| Поставщик | ООО «Русский Бейклс», 194292, г. Санкт-Петербург, проспект Культуры дом 48, лит. А Тел. +7(812)406-84-16, +7(812)406-84-17 www.bakels.ru info@bakels.ru | |
| Производитель | «AB Bakels Aromatic» / «АБ Бейклс Ароматик», VON UTFALLSGATAN 26-30, SE-415 05 GOTHENBURG, Sweden/УЛ. УТФОЛСГАТАН 26-30, 415 05 ГЁТЕБОРГ, Швеция | |
| Описание продукта | Ароматизатор «Шоколад» предназначен для ароматизации широкого ассортимента мучных кондитерских изделий, изделий из миндаля, начинок, желе и кремов. Продукт устойчив к воздействию высоких и низких температур и сохраняет свои свойства при замораживании и размораживании, а концентрированная форма делает его простым и экономичным в применении. Продукт дает превосходный результат, независимо от содержания жира и воды в ароматизируемом изделии. | |
| Состав продукта | Сироп глюкозы, вода, какао, этанол, натрия хлорид, Е150с, вкусоароматическое вещество (шоколад), Е202. | |
| Способ производства | Подготовка сырья, дозирование, перемешивание, фасовка, контроль качества, маркировка | |
| Нормативно-техническая документация | | |
| Декларация соответствия | | |
| Органолептические показатели | | |
| Наименование показателя | Значение показателя | |
| Внешний вид | Вязкая консистенция | |
| Цвет | Темно-коричневый | |
| Вкус | Шоколадный | |
| Запах | Шоколадный | |
| Пищевая ценность в 100г продукта: | | |
| Энергетическая ценность | 1100 кДж/260 ккал | |
| Белки | <1,5г | |
| Жиры | <0,5г | |
| в.т.ч. насыщенные | <0,5г | |
| Углеводы | 57,0г | |
| в т.ч. сахарариды | 18г | |
| Натрий | <0,5 | |
| соответствует приблизительно | 0,97 г соли | |

| Физико-химические показатели | |
|--------------------------------------|---|
| Наименование показателя | Значение показателя |
| Влажность, % | 37,0±2,0% |
| pH (10% раствора) | 6,6±0,4 105°C, 3ч |
| Плотность (кг/л) | 1,3 ±0,03°C |
| Показатели безопасности | |
| Наименование показателя | Значение показателя |
| КМАФАнМ, КОЕ/г | не более 5x10 ⁴ |
| БГКП (колиформы) | в 1,0 г продукта не допускается |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | в 25 г продукта не допускается |
| Энтеробактерии, КОЕ/г | не более 100 |
| Дрожжи, КОЕ/г | не более 100 |
| Плесени, КОЕ/г | не более 100 |
| Информация об аллергиях | Отсутствуют |
| Информация о ГМО | Сырьевые материалы данного продукта не являются генетически модифицированными организмами (ГМО) или производными. |
| Упаковка | Канистра, еврокуб (КСМ), пластиковая бутылка в картонной коробке |
| Фасовка, вес нетто | Канистра 5 кг, еврокуб (КСМ) 1300 кг, пластиковая бутылка 1,0кг. В картонной коробке 12 бутылок (12*1кг) |
| Условия хранения и транспортирования | При температуре от 10 до 18°C и относительной влажности воздуха не более 65%. Избегать воздействия прямых солнечных лучей. |
| Применение | Используется для широкого ассортимента мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, изделий из миндаля, начинок, желе и кремов. Дозировка 10-15 г/кг общего веса. |
| Срок годности | 24 месяца |