

Спецификация

Полуфабрикат кондитерский: Крем-шоколад TOMERCRUNCH «Солёная карамель»

1. Название продукта	Полуфабрикат кондитерский: Крем-шоколад TOMERCRUNCH «Солёная карамель»
2. Наименование вида продукта	Крем
3. Название и обозначение нормативного документа, в соответствии с которым производится продукт	ТУ 10.82.22-003-68212475-2016
4. Состав продукта	Сахарная пудра, жир пищевой общего назначения (рафинированные дезодорированные растительные масла, антиокислитель-токофероллы), молоко сухое обезжиренное, сыворотка сухая молочная, эмульгатор лецитин соевый, морская соль, карамельные криспы (сухая карамель, сахароза, фруктоза), вафельная крошка (сахар, мука пшеничная, растительное масло, яйцо, соль), ванилин, жженный сахар.
5. Основные характеристики продукта	Органолептические показатели: <ul style="list-style-type: none">● Консистенция: при 16-18⁰С пластичная; при 20⁰С кремообразная при 38-40⁰С текучая● Цвет: светло коричневый с карамельными криспами● Вкус и запах: молочно-карамельный, без постороннего вкуса и запаха.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Физико-химические показатели: ● Массовая доля влаги не более 1,2%. ● Степень измельчения 16-20 мкм. ● Массовая доля жира – 41% ● Массовая доля насыщенных жирных кислот – 15,3% ● Содержание трансизомеров ненасыщенных жирных кислот – менее 0,5%
6. Требования по безопасности продукта	Согласно Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011.
7. Вид упаковки	6 пластиковых ведер весом 0,8 кг в одной транспортной упаковке.
8. Условия хранения и требования к транспортировке	При температуре (5-25) ^о С и относительной влажности воздуха не более 70% в сухих, чистых, проветриваемых помещениях и не допускать воздействия прямого солнечного света.
9. Срок годности	12 месяцев
10. Способ использования продукта.	Продукт готов к употреблению.
11. Возможность использования продукта не по назначению (опасные последствия)	Не рекомендован людям, больным сахарным диабетом.
12. Нормативная документация по маркировке потребительской и транспортной тары	Маркировка потребительской и транспортной тары производится согласно ТР ТС 022/2011. Транспортная дополнительная маркировка производится согласно ГОСТ Р 51474-2003, ГОСТ 14192 и другими нормативными актами РФ.
13. Виды и условия транспортирования	Транспортирование осуществляется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в



	<p>соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта.</p> <p>При транспортировании, проведении погрузочно-разгрузочных работ гофроящики с продуктом должны быть предохранены от атмосферных осадков. Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы, а также транспортировать и хранить шоколад совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.</p>
14. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта	<p>Пищевая ценность 100г продукта (средние значения): белки – 5г; жиры – 41г, в т.ч. насыщенные жирные кислоты-15,3г, трансизомеры ненасыщенных жирных кислот-менее 0,5г, углеводы – 52г Энергетическая ценность – 600ккал/2508кДж</p>