

 - Увлечение вкусом -	Технический паспорт продукта Молочный коктейль «Ванильный»	Технический паспорт продукта №170
Форма ТПП-1 Утверждена 19.05.25	Дата введения: с момента утверждения	Дата утверждения: 17.02.2026



Предприятие-изготовитель: ООО «Айдиго»,
 Юр. Адрес: 620049, Россия, Свердловская обл., г. Екатеринбург,
 ул. Комсомольская стр. 37, оф. 207/1
Адрес производства: Российская Федерация, Свердловская обл., 623704,
 г. Березовский, Режевской тракт, 15 км, уч. № 4
Наименование продукции: Концентраты пищевые сладких блюд. Молочный
 коктейль с ванильным вкусом.
Вид потребительской тары: банка-туба с твист-крышкой
Масса нетто потребительской единицы: 450 г

Показатели качества	
Органолептические показатели:	Внешний вид: однородная сыпучая масса.
	На ощупь не липкая. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки
	Цвет: Белый, молочный или нежный кремовый/ванильный оттенок.
	Вкус и аромат: Чистый, выраженный ванильный с молочными нотами.
Физико-химические показатели:	
Массовая доля влаги,%, не более	12,0
Массовая доля металломагнитных примесей, % не более	не более $3 \cdot 10^{-4}$
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями	Не допускается
Микробиологические показатели:	БГКП (колиформы), масса, в которой не допускаются: 0,01 г/см ³
	КМАФАнМ КОЕ/100 см ³ : не более $1 \cdot 10^5$
	Плесени КОЕ/г: не более 500 КОЕ/г
	Дрожжи КОЕ/г: не более 500 КОЕ/г
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта в которой не допускаются: 25г
Токсические элементы	свинец- не более 0,5 мг/кг
	кадмий- не более 0,1 мг/кг
	мышьяк- не более 0,5 мг/кг
	ртуть- не более 0,02 мг/кг
Нормативная документация на продукцию: ТУ 9195-009-52303135-2015	
Состав продукта: сахар, молоко сухое цельное, загуститель, ароматизатор ванилин, натуральный ароматизатор (карамель).	
Пищевая ценность: белки-5;жиры-4г; углеводы-8г Энергетическая ценность (калорийность)100гр продукта: 1710кДж/400ккал	
Сроки годности и условия хранения: при температуре не выше +20°С и относительной влажности воздуха не более75%- 12 месяцев при соблюдении условия хранения	
Способ применения: В 200 мл охлажденного молока жирностью не менее 3.2% добавить 15г (1 столовая ложка) сухой смеси для молочного коктейля. Взбить миксером** в течение 2-3 минут. Подавать сразу после взбивания. ** Рекомендуемая насадка «венчик»	
Ограничения по использованию: произведено на предприятии, где используются арахис, орехи, кунжут, сельдерей, горчица, пшеничная мука, сухое молоко, глютеносодержащие злаки	
Информация о сертификации (знаки соответствия):	

<p>Маркировка упаковки (укупорочного средства) в виде знаков и символов, в соответствии с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»</p>	
<p>КОД ТН ВЭД и НДС</p>	<p>2106909809</p>
<p>КОД ОКПД 2</p>	<p>10.89.19</p>
<p>Штриховой код товара:</p>	
<p>Примечание:</p>	