

Спецификация
Лук жареный VAL'DE, 1 кг
 Производитель: ООО «Ок-Групп»

Качественные показатели:

Описание продукта	Продукция изготавливается из свежего репчатого лука. Представляет собой хрустящие, сухие кусочки жареного репчатого лука разной формы измельчения, применяемые при приготовлении различных продуктов питания. Цвет от бледно-желтого до желто-коричневого
Область применения	В пищевой промышленности применяют в производстве мясных и консервов, паштетов, рубленых полуфабрикатов, в производстве продуктов быстрого приготовления, при выпечке хлебобулочных изделий, в кулинарии и домашних условиях, в соусах, салатах, хот-догах и гамбургерах, в качестве самостоятельной закуски
Состав	лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, соль.
Внешний вид	Тонко нарезанные изделия различной формы, толщиной около 5 мм, с равномерно обжаренной ровной поверхностью
Цвет	Цвет свойственный данному виду продукта от бледно-желтого до желто-коричневого
Консистенция	Сыпучая, хрустящая, допускаются небольшие комки, разваливающиеся при нажатии
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, в меру соленый
Вид упаковки	Гофрокороб 10,00 кг, пакеты по 1кг

Физико-химические свойства

Массовая доля влаги	Не более 10%
Массовая доля жира	Не более 40%
Массовая доля хлоридов	Не более 4%
Наличие крошки и ломаных частиц (размер частиц не более 1/5 части от первоначального размера)	Не более 5%
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается
Степень окисления масла	Не более 1%

Микробиологические показатели

Плесень	Не более 200 КОЕ/г
Колиформы	Отсутствует в 10 г
Salmonella	Отсутствует в 25 г

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

Энергетическая ценность	586ккал /2455кДж
Белки, г	6
Жиры, г	45
Углеводы, г	40

Хранение

Срок годности	12 мес. с даты изготовления
Условия хранения	температура не выше 35°С, влажность не более 75%

Показатели соответствуют требованиям ТУ 10.85.13-022-35825464-2022
 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011

