**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

|  |
| --- |
| **Изготовитель: ООО «Кондитер-Сервис»,** Россия, 194292, г. Санкт-Петербург, промзона Парнас, 8-й Верхний пер., д. 4, литер А, АКБ 2 этаж |
| **Описание**: Натуральный продукт, полученный путем уваривания абрикоса и кураги с сахаром и загустителем. |
| **Состав продукции:** курага, абрикос,сахар-песок, загуститель: модифицированный крахмал Е1442, регулятор кислотности: кислота лимонная Е330, консерванты: сорбат калия Е202,бензоат натрия Е211, ароматизатор «Абрикос»  |
| **Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):**

|  |
| --- |
| Углеводы – 32 гЭнергетическая ценность – 133 ккал/560 кДж |

 |
| **Характеристика упаковки**: пластиковые ведра.Упаковочные материалы соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» |

**2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Характеристика | Показатели |
| 1. | Внешний вид и консистенция |  Мажущаяся масса с равномерно распределенными в ней кусочками кураги и абрикоса |
| 2. | Цвет | Натуральный, соответствует цвету ягод |
| 3. | Вкус и аромат  | Выраженный, свойственный данному продукту. Не допускаются посторонние запах и привкус. |

**3. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Характеристика | Нормируемые показатели |
| 1. | Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее | 34,0 |
| 2. | Массовая доля фруктовой части, %, не менее | 40,0 |
| 3. | Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более | 0,05 |
| 4. | Посторонние примеси | Возможно наличие косточек |

**4. Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011 (Приложение 1, Приложение 2 п.1.5)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Показатели | Значение |
| 1. | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более |  5х103 |
| 2. | Бактерии группы кишечной палочки (коли-формы) в 1,0 г продукта | Не допускаются |
| 3. | Плесени, КОЕ/г, не более |  50 |
| 4. | Дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |
| 5. | Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы в 25г продукта | Не допускаются |

**5.Аллергены :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Аллергены | Присутствуют | Отсутствуют |
| 1. Арахис и продукты его переработки | Нет | да |
| 2. Аспартам и аспатрам-ацесульфама соль | Нет | да |
| 3. Горчица и продукты ее переработки | Нет | да |
| 4. Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10мг на 1кг или 10мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы  | Нет | Да |
| 5. Злаки, содержащие глютен. и продукты их переработки: | Нет | Да |
| • пшеница | Нет | Да |
| • овес | Нет | Да |
| • ячмень | Нет | Да |
| • рожь | Нет | Да |
| • пшеница спельта | Нет | Да |
| • камуг | Нет | да |
| • тритикале (гибрид пшеиицы и ржи) | Нет | Да |
| 6. Кунжут и продукты его переработки | Нет | Да |
| 7. Люпин и продукты его переработки | Нет | Да |
| 8. Моллюски и продукты их переработки | Нет | Да |
| 9. Молоко и продукты его переработки | Нет | Да |
| 11. Ракообразные и продукты их переработки | Нет | Да |
| 12. Рыба и продукты се переработки | Нет | Да |
| 13.Сельдерей и продукты его переработки | Нет | Да |
| 14.Соя и продукты ее переработки | Нет | Да |
| 15.Яйца и продукты их переработки | Нет | Да |

**6. Показатели безопасности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Показатель | Значение |
| Токсичные элементы в соответствии с ТР ТС 021/2011 (Приложение 3 п.6), мг/кг, не более |
| 1. | свинец | 0,4 |
| 2. | мышьяк | 1,0 |
| 3. | кадмий | 0,05 |
| 4. | ртуть | 0,02 |
| Пестициды в соответствии с ТР ТС 021/2011 (Приложение 3 п.6), мг/кг, не более |
| 5. | Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,05 |
| 6. | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |

**7. МАРКИРОВКА**

|  |
| --- |
| В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» |

**8. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ**

|  |
| --- |
| 6 месяцев при температуре от 0 до + 10°С и относительной влажности не более 75%. |
| **9.ПРИМЕНЕНИЕ**Рекомендуется использовать для изделий из дрожжевого, сдобного, песочного теста, рулетов и слоеных изделий.  |
| **Составлено** |
| Технолог: Е.В. Дайнеко |