



СОГЛАСОВАНО: ОТДЕЛ КАЧЕСТВА	«24» 11 2021 г. <i>Матвеева</i> Довлатова Р.С.	
РАЗРАБОТАНО: специалист по сертификации	«24» 11 2021 г. <i>Андреева</i> Андреева А.Ю.	
<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ</b> № BSWE/0123/00/01		
Название продукта: Глазурь кондитерская «Руби»		
Поставщик	ООО «Русский Бейкелс», 194292, г. Санкт-Петербург, проспект Культуры, дом 48, лит. А Тел. +7(812)406-84-16, +7(812)406-84-17 <a href="http://www.bakels.ru">www.bakels.ru</a> <a href="mailto:info@bakels.ru">info@bakels.ru</a>	
Производитель	BAKELS SWEDEN AB/ БЕЙКЕЛС СВИДЕН АБ, Von Utfallsgatan 26-30, SE-415 05 Gothenburg, Sweden / Ул. Утфолсгатан 26-30, 415 05 Гётеборг, Швеция	
Предполагаемое использование /Описание продукта	Глазурь с ягодным, свежим и слегка кисловатым вкусом. В составе натуральная масса из рубиновых какао-бобов. Производится из сегрегированного пальмового масла и не содержит гидрогенизированных жиров и трансжирных кислот. Используется для декорирования тортов, десертов, пирожных, сдобных изделий, отливки украшений и фигурок, нанесения рисунка. Производится в форме дисков.	
Состав продукта	Сахар, растительное масло (пальмоядровое, ши), растительный жир (пальмовый, ши), сухое обезжиренное молоко, рубиновая какао-масса (3 %), регулятор кислотности лимонная кислота, эмульгатор лецитин (подсолнечный), натуральный ароматизатор	
<b>Органолептические показатели</b>		
<b>Наименование</b>	<b>Характеристика</b>	<b>Методы контроля</b>
Вкус	Сладкий с небольшой кислинкой, с ягодным вкусом, без постороннего	Органолептически
Запах	Нейтральный с легким ванильным оттенком без постороннего	Органолептически
Консистенция и внешний вид	Плотные плоские пластины, допускается лом	Органолептически
Цвет	Розовый	Органолептически
<b>Пищевая ценность в расчете на 100г продукта (средние значения) в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011:</b>		
Энергетическая ценность кДж / ккал	2400/570	
Белки, г	3,5	
Спецификация на готовый продукт № BSWE/0123/00/01	Глазурь кондитерская «Руби» Артикульный номер 521710	Страница 1 из 3



Жиры, г	36,0	
в т.ч. насыщенные, г	30,0	
Углеводы, г	60,0	
в том числе сахар (сахароза), г	58,0	
<b>Физико-химические показатели</b>		
<b>Наименование показателя</b>	<b>Значение показателя</b>	<b>Соответствие</b>
Влажность, %	0,5	
<b>Показатели пищевой безопасности</b>		
<b>Наименование показателя</b>	<b>Значение показателя</b>	<b>Соответствие</b>
Токсичные элементы, мг/кг, не более:		ТР ТС 021/2011 Приложение 3 п.5. (сахаристые)
Свинец, мг/кг	1,0	
Мышьяк, мг/кг	1,0	
Кадмий, мг/кг	0,1	
Ртуть, мг/кг	0,01	
Микотоксины:		ТР ТС 021/2011 Приложение 1 Приложение п.1.4. (пасты)
Афлотоксин В1, мг/кг, не более	0,005	
Микробиологические показатели:		ТР ТС 021/2011 Приложение 1 Приложение п.1.4. (пасты)
Патогенные, в.т.ч. сальмонеллы	в 25 г продукта не допускается	
БГКП (колиформы)	в 0,1 г продукта не допускается	
КМАФнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
Плесени, КОЕ/г, не более	50	
Дрожжи, КОЕ/г не, более	50	
<b>Информация об аллергенах</b>		
Молоко		
<b>Информация о ГМО</b>		
Не содержит ГМО		
<b>Маркировка продукции</b>		
В соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части её маркировки" и требований технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, устанавливающих дополнительные требования к ее маркировке		
<b>Маркировка транспортной упаковки</b>		
Должна содержать следующую информацию: название продукции, срок годности, № партий, количество продукции каждой партии		
<b>Упаковка</b>		
Упаковочные материалы, индивидуальная и транспортная тара должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности в течение срока годности, при транспортировании и хранении		
Спецификация на готовый продукт № BSWE/0123/00/01	<b>Глазурь кондитерская «Руби»</b> Артикульный номер 521710	Страница 2 из 3



<b>Вид упаковки, вес нетто</b>	Бумажный мешок, 12,5 кг
<b>Транспортная упаковка</b>	Должна быть чистой, сухой, целой, без следов подтеков и жизнедеятельности грызунов, птиц и др. Паллеты должны быть полностью запаллетированы стретч-пленкой и/или другими упаковочными материалами.
<b>Транспортирование и хранение</b>	
<b>Условия транспортирования</b>	В соответствии со ст. 17 ТР ТС 021/2011
<b>Условия хранения</b>	При температуре не выше 25°C (не ниже 0°C) и относительной влажности воздуха не более 65%.
<b>Способ применения</b>	Пластинки глазури поместить в специальную кастрюлю с двойным дном («водяную баню») или в специальное оборудование при постоянном помешивании растопить до получения желаемой консистенции. Температура растопленной глазури не должна превышать 40°C. Продукт не требует темперирования.
<b>Срок годности</b>	12 месяцев

Спецификация на готовый продукт № BSWE/0123/00/01	<b>Глазурь кондитерская «Руби»</b> Артикульный номер 521710	Страница 3 из 3
--	--	-----------------