



BAKELS

УТВЕРЖДЕНО	« 20 » июня 20 15 г.	О.Л.Бурак
СОГЛАСОВАНО	« 20 » 07 20 15 г.	А.Ю.Андреева
РАЗРАБОТАНО	« 20 » июня 20 15 г.	О.В. Митрофанов
Спецификация № RUB/0005/00/02		
Название продукта : Смесь для приготовления хлебобулочных изделий «Мультисид Брэд»		
Поставщик	ООО «Русский Бейклс», 194292, г. Санкт-Петербург, проспект Культуры дом 48, лит. А Тел. +7(812)406-84-16, +7(812)406-84-17 www.bakels.ru info@bakels.ru	
Производитель	ООО «Русский Бейклс», 194292, г. Санкт-Петербург, проспект Культуры дом 48, лит. А Тел. +7(812)406-84-16, +7(812)406-84-17 www.bakels.ru info@bakels.ru	
Описание продукта	Смесь для производства многозерновых хлебобулочных изделий	
Состав продукта	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, семена подсолнечника, семена льна, премикс для многозернового хлеба «Мультисид Супер Концентрат»(высушенная пшеничная закваска, сахар, мука пшеничная витаминизированная, жженный сахар, эмульгатор Е472е, антиокислитель Е300, ферменты, носитель Е170), глютен пшеничный, семена тыквы, хлопья овсяные, мука ржаная хлебопекарная обдирная, отруби пшеничные, соль поваренная пищевая экстра Арт.3900	
Способ производства	Подготовка сырья, дозирование, перемешивание, фасовка, контроль качества, маркировка	
Нормативно-техническая документация		
Декларация о соответствии. Вырабатывается по ТУ 9195-009-48955961-2015 в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»		
Органолептические показатели		
Наименование показателя	Значение показателя	
Внешний вид	Смесь муки, семян подсолнечника, льна, расплющенного овса и других ингредиентов. Семена сухие, чистые, в здоровом состоянии	
Цвет	От темно бежевого до светло – коричневого,	
Запах	цвет семян, свойственный данному сорту	
Вкус	Обусловлен особенностями используемого сырья, без плесневого, затхлого и других посторонних запахов Свойственный отдельным семенам, входящих в состав смеси, без постороннего	
Спецификация № RUB/0005/00/02	Смесь для приготовления хлебобулочных изделий « Мультисид Брэд»	Страница 1 из 4

Пищевая ценность в 100г продукта:		
Энергетическая ценность	1650кДж/400ккал	
Белки	21,0г	
Жиры	20,0г	
(из которых насыщенных)	2,5г	
Углеводы	35,0г	
(из которых сахаров)	3,0г	
Пищевые волокна	10г	
Натрий	1г	
соответствует около 2,95г соли		
Физико-химические показатели		
Наименование показателя	Значение показателя	
	Смесь для хлеба «Мультисид Брэд»	
Массовая доля влаги, %	9,0-13,0	
Металломагнитная примесь, мг/кг, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0	
-Содержание сорной примеси (лузга, остатки листьев, стеблей), %, не более	3,0	
-Семена клещевины	Не допускаются	
-Минеральная примесь (камешки, комочки земли)	Не допускается	
Масличная примесь, %, не более	7,0	
К масляной примеси относят семена: раздробленные и изъеденные вредителями, битые, давленные с остатками ядра менее половины; проросшие, с явными признаками прорастания; поврежденные самосогреванием или сушкой, поджаренные, загнившие, заплесневевшие		
Показатели безопасности		
Наименование показателя	Значение показателя	
Токсичные элементы, мг/кг, не более:		
Свинец	0,5	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,1	
Ртуть	0,03	
Микотоксины, мг/кг, не более:		
Афлатоксин В1	0,005	
Дезоксиваленол	0,7	
Т-2 токсин	0,1	
Зеараленон	0,2	
Охратоксин А	0,005	
Спецификация № RUB/0005/00/02	Смесь для приготовления хлебобулочных изделий « Мультисид Брэд»	Страница 2 из 4



BAKELS

Пестициды, мг/кг, не более: -ГХЦГ (α,β,γ) -ДДТ и его метаболиты -2,4-D кислота, ее соли и эфиры -Гексахлорбензол -Ртутьорганические пестициды		0,5 0,02 Не допускаются 0,01 Не допускаются		
Вредные примеси, %, не более -Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) -Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		Не допускаются		
Радионуклиды, Бк/кг, не более Цезий-137		60		
Информация об аллергенах	Арахис и продукты его переработки	—	Молоко и продукты его переработки	—
	Аспартам и аспартам-ацесульфама соль	—	Орехи и продукты их переработки	—
	Горчица и продукты ее переработки	—	Ракообразные и продукты их переработки	—
	Диоксид серы и сульфиты	+ Присутствует на соседней линии	Рыба и продукты ее переработки	—
	Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	+	Сельдерей и продукты его переработки	—
	Кунжут и продукты его переработки	—	Соя и продукты ее переработки	—
	Люпин и продукты его переработки	—	Яйца и продукты их переработки	—
	Моллюски и продукты их переработки	—		
Информация о ГМО	Не содержит ГМО			
Упаковка	Полимерный мешок, бумажный мешок			
Фасовка, вес нетто	20 кг			
Условия хранения и транспортирования	Смесь для приготовления хлебобулочных изделий хранят в чистых, сухих, незараженных вредителями хлебных запасов, не имеющих постороннего запаха, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 65%			
Применение	Смесь для приготовления хлебобулочных изделий используется в			
Спецификация № RUB/0005/00/02	Смесь для приготовления хлебобулочных изделий «Мультисид Брэд»		Страница 3 из 4	



BAKELS

	хлебопекарной и кондитерской промышленности. Рекомендуемая дозировка для хлеба с низким гликемическим индексом составляет 50% к весу муки хлебопекарной высшего сорта
Срок годности	8 месяцев с даты изготовления