

Дата актуализации:
14.05.2021

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
№	Характеристики	Показатели
1	Изготовитель	Общество с ограниченной ответственностью "Кондитер-Сервис" (ООО "Кондитер-Сервис"), 194292, Россия, г. Санкт-Петербург, переулок 8-й Верхний, д. 4, лит. А, АКБ 2 эт.
2	Описание	Пюре манго уваренное с сахаром с добавлением загустителей, регуляторов кислотности, консервантов, ароматизатора, красителя
3	Состав продукции	вода, пюре манго, сахар, патока, загустители: Е1422, желлановая камедь, красители: диоксид титана, куркумин, регулятор кислотности: кислота лимонная, цитрат натрия, цитрат кальция, ароматизатор, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия.
4	Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения)	Углеводы 42,0 г, энергетическая ценность 168 ккал/714 кДж
5	Характеристика упаковки	Упаковка из термоформованных термопластичных полимерных материалов не более 20 л, крышка из термоформованных полимерных материалов
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-009-89114245-2019		
№	Наименование показателя	Характеристика показателя
6	Внешний вид	Мажущая однородная масса.
7	Консистенция	Густая, однородная масса имеющая желеобразную консистенцию, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.
8	Цвет	Свойственный пюре манго уваренному с сахаром. От светло-оранжевого до темно-оранжевого, без посторонних оттенков. В процессе хранения допускается потемнение продукта.
9	Вкус и аромат	Насыщенные, свойственные пюре манго уваренному с сахаром. Не допускаются посторонние привкус и аромат.
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-009-89114245-2019		
№	Наименование показателя	Значение показателя
10	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	46
11	рН, не более	4
12	Посторонние примеси	Не допускаются
13	Сорбат калия в комбинации с бензоатом натрия, в пересчете на соответствующую кислоту	1 г/кг в т.ч. бензоат не более 500 мг/кг
14	Термостабильность при 130°C 12 минут, %	100
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (Приложение 1, пункт 1.5)		
№	Наименование показателя	Допустимые уровни
15	КМАФАнМ, КОЕ/г (см 3), не более	5×10^3
16	БГКП (колиформы), не допускаются в массе продукта, г	1
17	Плесени, КОЕ/г не более	50
18	Дрожжи, КОЕ/г не более	50
19	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается	25

Дата актуализации:
14.05.2021

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ			
в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.6)			
№	Наименование показателя	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
20	Свинец	0,4	
21	Мышьяк	1,0	
22	Кадмий	0,05	
23	Ртуть	0,02	
24	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,05	
25	ДДТ и его метаболиты	0,1	
ГЕННОМОДИФИЦИРОВАННЫЕ ОРГАНИЗМЫ			
в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011			
№	Наименование показателя	Допустимые уровни	
26	Статус ГМО	Данный продукт не содержит ГМО и не состоит из ГМО. Согласно информации наших поставщиков сырья и находящимся в нашем распоряжении данным, продукт не содержит ингредиентов, содержащих ГМО или произведенных из ГМО.	
АЛЛЕРГЕНЫ			
согласно требованиям ТР ТС 022/2011			
№	Аллергены	Наличие аллергенов	Наличие следов аллергенов на технологической линии
27	Арахис и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
28	Аспартам и аспартам-ацесульфам соль	отсутствует	отсутствует
29	Горчица и продукты ее переработки	отсутствует	отсутствует
30	Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10мг на 1кг или 10мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы	отсутствует	отсутствует
31	Злаки, содержащие глютен, и продукты их	отсутствует	отсутствует
32	Кунжут и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
33	Люпин и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
34	Моллюски и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
35	Молоко и продукты его переработки (в т.ч. лактоза)	отсутствует	отсутствует
36	Орехи и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
37	Ракообразные и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
38	Рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды)	отсутствует	отсутствует
39	Сельдерей и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
40	Соя и продукты ее переработки	отсутствует	отсутствует
41	Яйца и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
МАРКИРОВКА			
в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011			
Маркировка содержит: наименование продукции, масса нетто продукции, номер рецептуры, наименование и адрес изготовителя, состав и пищевую и энергетическую ценность продукции, нормативный документ, в соответствии с которым изготовлена продукция, номер партии, дату изготовления, условия хранения и срок годности, штрих-код.			
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ			
в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-009-89114245-2019			
Срок годности 6 месяцев температуре хранения от 0°С до +10°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Предохранять от попадания прямых солнечных лучей.			
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ			
Применяется при производстве кондитерских изделий в качестве начинки.			



Дата актуализации:
14.05.2021

Спецификация
Начинка «Манговая»
термостабильная нестерилизованная
19/321
ТУ 10.39.22-009-89114245-2019

Стр.3 из 3

Настоящий документ содержит конфиденциальную информацию производственного и делового характера. В связи с этим получатель обязуется обращаться с документом и его содержанием со строгой секретностью, хранить в недоступном месте и не передавать третьим лицам, если таковые нуждаются в этом документе для исполнения своих обязательств по отношению к получателю.

СОСТАВЛЕНО

Технолог-разработчик
(должность)

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог
(должность)

(подпись)
(подпись)

Курганова А.И.
(инициалы, фамилия)

Илларионов Д.Ю.
(инициалы, фамилия)