

<b>ОРЕХПРОМ</b>	<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ</b>	Артикул : 317.5
	<b>Начинка кондитерская</b>	Дата принятия: 21.09.2020
	<b>«Карамельная»</b>	Лист 1 из 3

**Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.**

**Общее описание:** начинки кондитерские ,предназначенные для реализации через оптовую торговлю для использования в качестве ингредиента в различных кондитерских изделиях на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания.

**Состав:** патока крахмальная, молоко сгущенное с сахаром (цельное молоко, обезжиренное молоко, сахар), вода, жир растительный, сахар, соль, краситель натуральный карамельный колер, загуститель - пектин, ароматизатор, консервант-сорбат калия, регулятор кислотности-молочная кислота, цитрат кальция.

#### Органолептические свойства

**Таблица 1**

<b>Внешний вид</b>	Однородная масса, цвет от кремового до светло-коричневого, равномерный по всей массе
<b>Вкус и запах</b>	Сладкий, соответствующий используемым компонентам. Без посторонних привкусов и запахов

#### Физико-химические показатели

Наименование показатели	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	65,0 - 68,0
Показатель кислотности (рН), %	5,0 – 6,0
Массовая доля минеральных примесей,%, не более	0,03
Массовая доля примесей растительного происхождения	Не допускается
Наличие посторонних материалов	Не допускается

**Показатели безопасности** в соответствии с Приложениями 1 и 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

#### Микробиологические показатели

**Таблица 3**

Наименование показателя	Значение показателя
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$
Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	1,0
Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0
Плесени, КОЕ/г, не более	50
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50

#### Химические показатели

**Таблица 4**

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
Токсичные элементы	Мышьяк	1,0
	Свинец	1,0
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,01
Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,005
	Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	0,005

**ОРЕХПРОМ**

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**Начинка кондитерская**

***«Карамельная»***

Артикул : 317.5

Дата принятия: 21.09.2020

Лист 2 из 3

<b>ОРЕХПРОМ</b>	<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ</b>	Артикул : 317.5
	<b>Начинка кондитерская</b>	Дата принятия: 21.09.2020
	<b>«Карамельная»</b>	Лист 3 из 3

**Упаковка. Условия хранения. Другие требования.**

Таблица 5

<b>Приемка</b>	Начинки принимаются партиями. Партией считается любое количество начинки одного товарного сорта, упакованной в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним документом о качестве по форме, утвержденной в установленном порядке.
<b>Нормативная документация</b>	ТУ 10.82.23-005-49475298-2017 ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
<b>Упаковка</b>	Продукт упаковывают в пластиковые, герметичные бочки или ведра с полиэтиленовым вкладышем. Тару устанавливают на деревянные поддоны и закрепляют полимерными лентами. Тара должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной вредителями, без посторонних запахов. Масса нетто единицы упаковки бочки 57кг, ведра 25кг и 10кг.
<b>Маркировка</b>	На каждой единице упаковки должна быть нанесена несмываемой, не пахнущей краской, четкая маркировка на русском языке с указанием: - наименования продукта; - состава (при содержании в продукции нескольких компонентов); - наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес включая страну); - единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза; - массы нетто или объема продукта; - пищевой ценности продукта; - условий хранения; - даты изготовления и даты упаковывания; - срока годности.
<b>Условия хранения</b>	Хранение должно осуществляться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре от 0 до 20 С и относительной влажности воздуха не более 70%.
<b>Срок годности</b>	12 месяцев со дня выработки при соблюдении условий хранения.
<b>Транспортирование</b>	Транспортирование с соблюдением соответствующих санитарных требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями транспортных средствах.
<b>Другие требования</b>	Отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы не должно превышать предела допустимых отрицательных отклонений, приведенного в ГОСТ 8.579-2002. Срок годности на момент поставки не должен превышать 1/3 всего срока годности продукта. Декларация о соответствии (при каждой поставке).

**Справочные данные по пищевой и энергетической ценности**

100 г начинки кондитерской содержат

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, калорийность кДж/ккал
1,5	10	53	1290/310

**ПОКУПАТЕЛЬ**

**ПРОДАВЕЦ**