

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Продукт плавленный с сыром «Соблазн сливочный»		
Область применения	Продукт предназначен для непосредственного употребления в пищу, готовых блюд, для использования в колбасных производствах, для запекания в хлебобулочных изделиях. Продукт является незаменимым компонентом пиццы, он придает готовым блюдам из макарон и снекам особый вкус, натирается в легкую стружку, не слеживается и не слипается при натирании, термостабилен, сохраняет структуру и не вытекает из готового продукта при термообработке, имеет эластичную консистенцию, удобно нарезается на слайсы.		
Состав	вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель E306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (E452i, E331iii), казеинат натрия, эмульгатор E1414, мягкий сливочный сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвёртывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль пищевая, регулятор кислотности E330.		
Условия хранения	Хранить при температуре от 0°C до +10°C, при относительной влажности воздуха не выше 85 %.		
Срок годности	6 месяцев		
Упаковка	Заготовки пакетов из полиэтиленовой пленки в гофрокоробе. Масса нетто 10 кг.		
Органолептические показатели			
	<i>Показатели</i>	<i>Метод</i>	<i>Результат</i>
Консистенция	Органолептический		В меру плотная, и/или слегка упругая и /или слегка пластичная.
Цвет	Органолептический		От белого до интенсивно желтого. При использовании компонентов и/или ароматизаторов, и/или красителей цвет продукта обусловлен цветом внесенных компонентов.
Аромат, вкус	Органолептический		Чистый, от слабо выраженного сырного до сырного и/или кисломолочного.
Физико-химические показатели			
	<i>Метод</i>	<i>Ед. измерения</i>	<i>Результат</i>
Массовая доля жира	ГОСТ Р 55063-2012	%	от 15 до 30
Массовая доля влаги	ГОСТ Р 55063-2012	%	от 35 до 70
Массовая доля поваренной соли	ГОСТ Р 55063-2012	%	от 0,2 до 4
Активная кислотность	ГОСТ Р 55063-2012	pH	от 5,4 до 6,5
Показатели безопасности			
	<i>Метод</i>	<i>Ед. измерения</i>	<i>Результат, не более</i>
Свинец (Pb)	ГОСТ 30178-96	мг/кг	0,5
Мышьяк (As)	ГОСТ 31628-2012	мг/кг	0,3

Кадмий (Cd)	ГОСТ 30178-96	мг/кг	0,2
Ртуть (Hg)	ГОСТ 26927-86	мг/кг	0,03
	<i>Метод</i>	<i>Ед. измерения</i>	<i>Результат, не более</i>
<i>Пестициды</i>			
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	ГОСТ 23452-2015	мг/кг	0,1
ДДТ и его метаболиты	ГОСТ 23452-2015	мг/кг	0,1
<i>Микотоксины</i>			
Афлотоксин В1	ГОСТ 30711-2001	мг/кг	0,0005
<i>Радионуклиды</i>			
Цезий-137	ГОСТ 32161-2013	Бк/кг	50
Стронций-90	ГОСТ 32163-2013	Бк/кг	100
<i>Микробиологические показатели</i>			
КМАФАнМ	ГОСТ 10444.15-94	КОЕ/г	не более 5x10 ³
Дрожжи	ГОСТ 33566-2015	КОЕ/г	не более 50
Плесени	ГОСТ 33566-2015	КОЕ/г	не более 50
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ГОСТ 31659-2012	Наличие в 25 г продукта	отрицательно
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	ГОСТ 32901-2014	Наличие в 0,01 г продукта	отрицательно
Пищевая и энергетическая ценность			
	<i>Метод</i>	<i>Ед. измерения</i>	<i>Результат</i>
Энергетическая ценность	Расчетный	ккал	340
Энергетическая ценность	Расчетный	кДж	1420
Белки	Расчетный	г/100г	5,5
Жиры	Расчетный	г/100г	25,0
Углеводы	Расчетный	г/100г	23,0

Продукт изготовлен по: СТО 37908102-001-2014

Изготовитель: ООО «Спарта-Экспорт», т/ф.: (3519) 21-28-15, 21-60-13

Адрес производства: 457410, Россия, Челябинская область, Агаповский район, п. Буранный, ул. Мичурина 21/4.

www.sparta.ru

Декларация о соответствии ЕАЭС №RU Д-RU.АА91.В.05593 от 25.10.2017 г по 24.10.2022 г.

СМБПП предприятия-изготовителя сертифицирована с января 2015 г. и соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005), включающего принципы ХАССП, сертификат соответствия № РОСС RU Д-RU.АУ40.В.14867 от 30.01.2018 г. по 30.01.2021 г.

Потребитель должен убедиться перед началом использования продукта, что тот подходит для намеченного применения. Кроме того, потребители обязаны обеспечить соблюдение всех требований законодательства относительно использования продукта, что включает в себя законность самого использования продукта.