**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

|  |
| --- |
| **Изготовитель: ООО «Кондитер-Сервис»,** Россия, 194292, г. Санкт-Петербург, промзона Парнас, 8-й Верхний пер,. д. 4, литер А, АКБ 2 этаж |
| **Описание**: Натуральный продукт, полученный путем уваривания черники с сахаром и загустителем |
| **Состав продукции:** черника, сахар-песок, загуститель: крахмал Е1442, регулятор кислотности: кислота лимонная Е330, консервант: сорбат калия Е202 , ароматизатор «Черника» |
| **Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):**

|  |
| --- |
| Углеводы – 45 гЭнергетическая ценность – 185 ккал/ 774кДж |

 |
| **Характеристика упаковки**: пластиковые ведра.Упаковочные материалы соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» |

**2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Характеристика | Показатели |
| 1. | Внешний вид и консистенция | Глянцевая однородная масса, с равномерно распределенными в ней ягодами черники |
| 2. | Цвет | Характерный для черники |
| 3. | Вкус и аромат  | Характерный для черники. Не допускаются посторонние запах и привкус.  |

**3. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Характеристика | Нормируемые показатели |
| 1. | Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее | 45 |
| 2. | Посторонние примеси | Не допускаются |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4.МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ :** |
| № п/п | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 5х103 |
| 1 | БГКП (колиформы) (масса продукта (г), в которой не допускаются) | 1,0 |
| 2 | Патогенные, в том числе сальмонеллы (масса продукта (г), в которой не допускаются) | 25 |
| 3 | Плесени, КОЕ/г, не более | 50 |
| 4 | Дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |

**5. Показатели безопасности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Показатель | Значение |
| Токсичные элементы в соответствии с ТР ТС 021/2011 (Приложение 3 п.6), мг/кг, не более |
| 1. | свинец | 0,4 |
| 2. | мышьяк | 1,0 |
| 3. | кадмий | 0,05 |
| 4. | ртуть | 0,02 |
| Пестициды в соответствии с ТР ТС 021/2011 (Приложение 3 п.6), мг/кг, не более |
| 5. | Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,05 |
| 6. | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |

**6. МАРКИРОВКА**

|  |
| --- |
| В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» |

**7. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ**

|  |
| --- |
| 6 месяцев при температуре от 0 до +10 °С и относительной влажности не более 75%. |
| **8. ПРИМЕНЕНИЕ**

|  |
| --- |
| Для использования в качестве начинки |

 |
| **Составлено:** |  |
| Технолог: Третьякова Е.С |  |