

Дата актуализации 02.07.2023

Номер рецептуры	23/243	Документ, согласно которому изготовлен продукт	ТУ 10.39.22-009-89114245-2019
-----------------	--------	--	-------------------------------

Изготовитель	ООО "Кондитер-Сервис", 194292, Россия, г. Санкт-Петербург, пер. 8-й Верхний, д.4, лит.В, пом.1-Н, оф.14.		
--------------	--	--	--

Общая характеристика

Состав продукции	Вода, сахар, мак, отруби пшеничные, патока, загуститель: Е1442, рафинированное дезодорированное растительное масло, консервант: сорбат калия; регулятор кислотности: кислота лимонная; красители: Е150с, Е153; ароматизатор, эмульгатор: лецитин.		
------------------	---	--	--

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения)	белки: 2,3г, жиры: 1,8г, углеводы: 64,9 г. Энергетическая ценность 285 ккал/1207 кДж		
---	--	--	--

Условия хранения и сроки годности	Срок годности: 6 месяцев. Хранить при температуре хранения от 0 до +25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.		
-----------------------------------	--	--	--

Рекомендации по применению	Применяется при производстве кондитерских изделий в качестве начинки		
----------------------------	--	--	--

Органолептические показатели

Внешний вид и консистенция	Плотная пастообразная мажущая масса, с ощутимой маковой крупкой. Мак равномерно распределен по всей массе		
----------------------------	---	--	--

Цвет	Свойственный маку, уваренному с сахаром. От темно-коричневого и серого до чёрного. Без посторонних оттенков.		
------	--	--	--

Вкус и запах	Сладкий, свойственные маку, уваренному с сахаром. Не допускаются посторонние привкус и запах		
--------------	--	--	--

Физико-химические показатели

Массовая доля растворимых сухих веществ, %	69-71		
--	-------	--	--

Массовая доля фруктовой части, %, не менее	35		
--	----	--	--

рН	Не более 5		
----	------------	--	--

Термостабильность, %	100 % при 130 °С 12 минут		
----------------------	---------------------------	--	--

Массовая доля растительных примесей, %	Не более 0,05		
--	---------------	--	--

Массовая доля минеральных примесей, %	Не более 0,02		
---------------------------------------	---------------	--	--

Сорбиновая кислота (Е200) и ее соли сорбаты: натрия (Е201), калия (Е202), кальция (Е203) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту, г/кг	Не более 1		
---	------------	--	--

Сорбиновая кислота и сорбаты (Е200, Е201, Е202, Е203) в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами (Е210, Е211, Е212, Е213) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на соответствующую кислоту, Посторонние примеси	Не более 1 г/кг (в т.ч. бензоат не более 500 мг/кг) Не допускаются		
--	---	--	--

Посторонние примеси	Не допускаются		
---------------------	----------------	--	--

Микробиологические показатели в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (Приложение 1, Приложение 2, пункт 1.5)

Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г (см ³)	25		
--	----	--	--

Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта, г (см ³)	1		
---	---	--	--

Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	5*10 ³		
---	-------------------	--	--

Дрожжи, КОЕ/г (см ³), не более	50		
--	----	--	--

Плесень, КОЕ/г (см ³), не более	50		
---	----	--	--

Показатели безопасности в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.6, приложение 4)

Токсичные элементы	Пестициды		
---------------------------	------------------	--	--

Свинец, мг/кг, не более	0,4	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры), мг/кг, не более	0,05
-------------------------	-----	--	------

Мышьяк, мг/кг, не более	1	ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,1
-------------------------	---	---------------------------------------	-----

Кадмий, мг/кг, не более	0,05	0,05
-------------------------	------	------

Ртуть, мг/кг, не более	0,02	0,05
------------------------	------	------

Микотоксины: патулин, мг/кг, не более (для продуктов, содержащих яблоки, томаты, облепиху, калину, в т.ч. содержащих соки и пюре из данных фруктов/ягод)	0,05		
--	------	--	--

Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л), не более (для продуктов, содержащих дикорастущие ягоды, в т.ч. содержащих соки и пюре из дикорастущих ягод (брусника, клюква, черника, черная смородина)	160
---	-----

Статус ГМО

Согласно информации наших поставщиков, сырье, из которого изготовлен продукт, не содержит ГМО

Аллергены

Продукция производится на предприятии, где используются продукты переработки молока, орехи, злаки, содержащие глютен

Характеристика упаковки

Полимерная упаковка массой нетто от 0,5 кг до 25,0 кг

СОСТАВЛЕНО

Технолог-разработчик
(должность)


(подпись)

Кузнецов Д.Е.
(инициалы, фамилия)