



СПЕЦИФИКАЦИЯ

ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОКИСЛОЙ ЗАКВАСКИ

«ЛИВЕНДО» «АРОМ ЛЕВЕН» «темный»

ТУ 10.89.19-052-48975583-2018

(взамен ТУ 9191-052-48975583-2015)

<u>Изготовитель</u>	ООО «САФ-НЕВА», российское предприятие Группы LESAFFRE (Франция) Юридический адрес: 394028, Россия, г. Воронеж, ул. Димитрова, д. 110 Адрес производства: 301605, Россия, Тульская обл., г. Узловая, ул. Дружбы, стр. 2.	
<u>Состав</u>	Вода, регулятор кислотности (уксусная кислота), мука ржаная сброженная, мука ржаная набухающая, экстракт ячменного карамельного солода темный, мука ячменная солодовая обжаренная, сахар, инактивированные дрожжи (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) и лактобактерии (<i>Lactobacillus plantarum</i>)	
<u>Рекомендации по применению</u>	Специально разработан для ржаных и ржано-пшеничных сортов хлебобулочных изделий. Улучшает вкус и аромат хлеба, повышает его кислотность, снижает крошковатость мякиша.	
<u>Рекомендуемая дозировка</u>	1-4% к массе муки (ржаной или пшеничной).	
<u>Способ применения</u>	Перед использованием взболтать, при необходимости добавить воду, перемешать и внести в дежу с мукой или тестом.	
<u>Органолептические показатели</u>	Консистенция: густая и текучая Цвет: темно-коричневый. Запах: свойственный данному продукту, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный данному продукту, без постороннего привкуса.	
<u>Физико-химические показатели</u>	Влажность не более 80%. Кислотность, град., не менее 200 рН, не более 3,6.	
<u>Микробиологические показатели</u>	Масса продукта (г), в которой не допускается	
	Патогенные (в том числе сальмонеллы)	10
	БГКП (колиформы)	1,0
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5000
	Дрожжи, плесени (сумма), КОЕ/г, не более	500
<u>Показатели безопасности</u>	Токсичные элементы	Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
	Свинец	0,5
	мышьяк	0,2
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,05



Микотоксины
Афлатоксин В1 0,005

Отсутствие генетически измененных организмов Штаммы дрожжей «Saccharomyces cerevisiae», используемые в настоящее время П.К.Лесафр, ни в коем случае не являются генетически модифицированными организмами согласно определению директивы 2001/18/СЕ от 12 марта 2001г, выпущенной вместо директивы 90/220/СЕЕ. Эти штаммы происходят из лабораторий Научно-исследовательского отдела Лесафр, и любая гарантия по данному вопросу может быть предоставлена.

Пищевая ценность В 100 г продукта: белки – 3,0 г; жиры – 0,5 г; углеводы – 11 г.
Энергетическая ценность – 60 ккал/260 кДж.

Упаковка Продукты на основе молочнокислой закваски могут быть упакованы в потребительскую тару вместимостью от 0,05кг до 20,00 кг. В качестве транспортной тары используют ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511.

Хранение Упакованные продукты на основе заквасок хранят в складском сухом, прохладном, чистом, вентилируемом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей. Расстояние между поддонами, а также между поддонами и стенами должно быть не менее 0,5 м. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м. После вскрытия упаковки канистру плотно закрыть крышкой. Рекомендуется хранить в холодильнике при температуре 0- +6 °С до конца срока годности.

Срок годности В течение 18 месяцев с даты изготовления. Если нет необходимости в таком сроке годности, допускается маркировка продукта меньшим сроком годности, но не менее 12 месяцев.

Гарантия качества Производится контроль сырья, полуфабриката, готовой продукции и окружающей среды.
Система менеджмента качества прошла проверку на соответствие стандартам ISO 9001:2015 (сертификат №16.1020.026 от 01.07.2016) и ISO 22000:2005 (сертификат № 16.1019.026 от 01.07.2016г)
Сертификат соответствия № РОСС RU.СП28.Н02191 19.07.2016 по 18.07.2019 г № 2102491
Декларация о соответствии ЕАС: ТС N RU Д-RU.СП28.В.04343 от 19.07.2016 по 19.07.2019 г.

Дата: 15/08/2017г

Начальник отдела контроля качества

ООО «САФ-НЕВА» филиал в г. Узловая

Тел: (48731) 78-78-0 (доб.2501),

моб: +7 906 621 7777

e-mail: o.anurova@lesaffre.com

Ольга Анурова

