

	Спецификация Наполнитель МАК П-15%	ООО «Спец-сервис» Страница 1/2
--	---	-----------------------------------

ТР ТС на продукцию	Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 « Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 029/2012 « Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Нормативная документация на продукцию	ТУ 10.89.19-021-25657190-2022
Производитель	ООО « Спец-сервис» г. Нижний Новгород
Состав	Сахар, вода, патока, мак, загуститель : Е 1442, стабилизатор Е 418, регуляторы кислотности Е 330, 331, консервант: Е 202, ароматизатор, натуральный пищевой краситель Е150d

Органолептические и физико-химические показатели

Показатели	Значение
Внешний вид и консистенция	Пластичная масса с содержанием цельного мака 15 %. Допускается слегка тянущаяся консистенция.
Вкус и запах	Вкус и аромат мака с ванилью.
Цвет	Цвет общей массы темно-коричневый.
Массовая доля растворимых сухих веществ, % не менее	55
Массовая доля сорбиновой кислоты или сорбата калия в перерасчете на сорбиновую кислоту, %, не более:	0,2
Посторонние примеси:	Не допускается

Микробиологические показатели и показатели безопасности

Показатели	Значение
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3
БГКП в 1,0 г	Не допускается
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	Не допускается
Дрожжи, КОЕ/г не более	50
Плесени, КОЕ/г, не более	50
Токсичные элементы :	
Свинец, мг/кг, не более	1,0
Мышьяк, мг/кг, не более	1,0
Кадмий мг/кг, не более	0,1
Ртуть мг/кг, не более	0,01
Микотоксины:	
Афлатоксин В1, мг/кг, не более	0,005

	Наполнитель Мак П 15%	ООО «Спец-сервис»
		Страница 2/2

Упаковка	Продукт упакован в тару из термопластичных полимерных материалов массой нетто 13 кг с вкладышем из полимерных материалов , гофрокороб , с полиэтиленовым вкладышем по 15 кг.
Условия хранения	температура хранения от +5°C до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75% , высота для продукта в пластиковых ведрах не выше 3-х рядов.
Транспортировка	Изделия кондитерские сахаристые Наполнители транспортируется всеми видами крытых транспортных средств, с соблюдением санитарных правил, а так же температурного режима. Изделия при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков и механических ударов.
Срок годности	9 месяцев с момента изготовления
Пищевая ценность в 100 г продукта	Углеводы 40 г, Белки 4 г, Жиры 10 г, энергетическая ценность 270Ккал/1110кДж
Область применения способ потребления	Предназначен для внесения в качестве начинки в тесто (либо нанесение на тесто) до выпечки. Подходит для работы на механизированных линиях и для ручной отсадки. Область применения: Хлебо-булочные и слоеные изделия до выпечки, печенье.

	ФИО	Дата	Должность	Подпись
Разработано	Медведева Н.В.	09.04.2024	Гл. технолог	