**ООО «Виктория» Пермский край, Пермский район, п. Юг, ул. Дзержинского д.75А**

 **СПЕЦИФИКАЦИЯ**

 **Начинка кондитерская «Варёная сгущёнка»**

 **ТУ 10.82.23-003-24077964-2017**

**1. Область применения:** Применяется на предприятиях общественного питания, хлебопекарных, кондитерских и молочных производствах как начинка, отделочный полуфабрикат, для приготовления кремов, прослоек, добавления в массу и декоративной отделки тортов, пирожных.

**2.** **Органолептические показатели:**

**2.1. Внешний вид:** однородная, густая масса, которая не растекается на поверхности, поверхность блестящая

**2.2. Вкус, цвет, запах:** вкус – Чистый, сладкий, молочный, с карамельным привкусом ;

 цвет – От светло- до темно-коричневого, равномерный по всей массе;

запах – хорошо выраженный

**3. Состав:** сахар-песок, вода, сухое обезжиренное молоко, заменитель молочного жира, пектин, эмульгатор, натрия цитрат (Е 331), натрия полифосфат (Е 452 (I)), сорбиновая кислота.

**4. Пищевая ценность в 100 г продукта:** белки – 6,0 г; жиры – 8,5 г; углеводы – 53,5г; энергетическая ценность – 295ккал/1239кДж.

**5. Физико-химические показатели:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателей** | **Значение показателей** |
| Массовая доля сухих веществ, % | Не менее 70,0 + 0,3 |
| Массовая доля жира, %  | Не менее 8,5 + 0,12 |

**6. Микробиологические показатели:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателей** | **Значение показателей** |
| КМАФА и М, КОЕ/г, не более | 5 х 103 |
| БГКП (колиформы), не допускаются в массе продукта, (г) | 0,1 |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, (г) | 25 |
| Плесени, КОЕ/г, не более | 50 |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |

**7. Содержание токсичных элементов и пестицидов:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателей** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** |
| **Токсичные элементы:** |  |
| свинец | 0,5 |
| мышьяк | 1,0 |
| кадмий | 0,05 |
| ртуть | 0,01 |
| **Пестициды:** |  |
| Гексахлорциклогексан (α,β,γ – изомеры) | 0,005 |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |

**8. Способ производства:** уваривание

**9. Срок годности:** не более 9 месяцев со дня выработки.

**10. Температура и условия хранения:** от 0˚С до 10˚С и относительной влажности воздуха не более 75% в сухом помещении, хорошо вентилируемом.

**11. Упаковка:** тара для хранения и транспортирования пищевых продуктов, полимерные вёдра массой нетто 1кг. 3кг. 13кг. и коробки из гофрированного картона с использованием полиэтиленовых мешков-вкладышей, массой нетто по 12кг. 18кг.