**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

|  |
| --- |
| **Изготовитель: ООО «Кондитер-Сервис»,** 194292, Россия, г. Санкт-Петербург, промзона Парнас, 8-й Верхний пер,. д. 4, литер А, АКБ 2 этаж |
| **Описание**: Натуральный продукт, полученный путем уваривания вишни с сахаром и загустителем |
| **Состав продукции:** вишня, сахар, патока, загуститель: Е1442, регулятор кислотности: кислота лимонная Е330,консерванты: сорбат калия Е202, бензоат натрия Е211, ароматизатор «Вишня» |
| **Пищевая ценность на 100 г продукта(средние значения):**

|  |
| --- |
| Углеводы – 38 гЭнергетическая ценность – 156 ккал/ 640 кДж |

 |
| **Характеристика упаковки**: пластиковые ведра.Упаковочные материалы должны быть разрешены к применению органами Роспотребнадзора для контакта с продуктами питания  |

**2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

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

**3. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Характеристика | Нормируемые показатели |
| 1. | рН, не более | 3,8 |
| 2. | Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее | 38,0 |
| 3. | Посторонние примеси | Возможно наличие косточек |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **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. МАРКИРОВКА**

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

**6. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ**

|  |
| --- |
| 6 месяцев при температуре от 0 до +10 °С и относительной влажности не более 75%. |
| **7. ПРИМЕНЕНИЕ**

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

Организация с сертифицированное системой менеджмента безопасности пищевой продукцииГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) |
| **Составлено:** |  |
| Технолог по качеству: Сангович Л.А. |  |