

## СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

### 1. Основные характеристики

Название продукта/артикул

**Бульон пищевой сухой «Бульон куриный»**

Производитель

ООО «Профессиональные Биотехнологии», Россия

НД

ТУ 10.89.11-008-05054680-2020

### 2. Органолептические показатели:

Внешний вид

Порошок

Допускается наличие комочков, рассыпающихся при лёгком нажатии

Цвет

от бежевого до желтого цвета

Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения. Изменение цвета не ведет к изменению органолептических характеристик конечного продукта

### 3. Состав:

Соль, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (Е 621)- 8,5%, сахар, ароматизаторы, экстракт дрожжей, лук сушеный (порошок), куркума сушеная (молотая), жир говяжий (топленый), краситель (Е 150с), усилители вкуса и аромата (Е 627-0,2%, Е 631-0,2%), масло растительное(подсолнечник), фарш варено-сушеный куриный

*В состав не входят продукты, полученные из ГМО*

### 4. Специальная информация:

Область применения

Для использования в пищевой промышленности

Рекомендуемая дозировка

20-25 г на 1 л воды

### 5. Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более

12

Массовая доля хлорида натрия, % не более

70

Массовые доли металломагнитных

примесей, %, не более

0,0003

Посторонние примеси

Не допускаются

Энергетическая ценность, на 100 г:\*\*

180 ккал/ 750 кДж

Пищевая ценность, на 100 г\*\*

Белки – 7,0г, углеводы – 35,0 г, жиры – 1,0 г

*\*\*указанные значения носят справочный характер и рассчитаны на основании средних теоретических данных по содержанию питательных веществ в ингредиентах, а не получены методом лабораторных испытаний*

### 6. Микробиологические показатели

КМАФАМ, КОЕ/г, не более

$5 \times 10^4$

БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускаются

1,0

Сульфитредуцирующие клостридии, масса продукта (г), в которой не допускаются

0,01

Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается

25

Плесени, КОЕ/г, не более

200

### 7. Токсичные элементы:

Свинец, мг/кг, не более

1,0

Мышьяк, мг/кг, не более

1,0

Кадмий, мг/кг, не более

0,2

Ртуть, мг/кг, не более

0,1

Пестициды, мг/кг, не более, в пересчете на исходный продукт

ДДТ – 0,1 ГХЦГ – 0,1

### 8. Стандартная упаковка

Пластиковые контейнеры массой нетто от 1 кг до 2 кг, пакеты массой нетто от 0,5 кг до 5,0 кг, картонные коробки массой нетто от 10,0 до 20,0 кг. Возможен другой вид упаковки

**9. Срок и условия хранения:**

Срок годности

Условия хранения

12 месяцев в герметичной упаковке производителя

В сухих, хорошо проветриваемых помещениях без посторонних запахов при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%

**ДАННЫЕ ПО АЛЛЕРГЕНАМ**

Аллергены	Присутствуют в продукте		Присутствует на технологической линии	
	Да	Нет	Да	Нет
Злаки, содержащие глютен, и их производные		X	X	
Ракообразные и их производные		X		X
Яйца и их производные		X	X	
Рыба и её производные		X		X
Арахис и его производные		X		X
Соя и ее производные		X		X
Молоко и его производные (включая лактозу)		X	X	
Орехи и их производные		X		X
Сельдерей и его производные		X	X	
Горчица и её производные		X	X	
Семена кунжута (сезама) и его производные		X		X
Люпин и его производные		X		X
Моллюски и их производные		X		X
Диоксид серы и сульфиты, при концентрации более 10 мг/кг в пересчете на диоксид серы		X	X	
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль		X		X

В информации, приведенной выше, указаны применяемые в нашем производстве компоненты, которые могут содержать потенциальные аллергены.

Мы тщательным образом исследовали возможное перекрестное загрязнение аллергенными компонентами при производстве нашей продукции. Мы применяем соответствующие производственные технологии, санитарные программы и систему управления рисками на основе принципов HACCP. На предприятии внедрена процедура управления аллергенами.

Применяемыми мерами мы максимально снижаем возможность перекрестного загрязнения, но это не является абсолютной гарантией.

Возможно присутствие следов сельдерея, злаков, горчицы, молока, яиц, сульфитов\* и их производных.

\*-В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», п. 4.4. «Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции» аллерген и следы аллергенов диоксида серы и сульфитов могут не указываться в маркировке мясной продукции, если их общее содержание составляет менее 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы.