

## СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

### 1. Основные характеристики

Название продукта/артикул  
Производитель

НД

### 2. Органолептические показатели:

Внешний вид

Цвет

Концентрат пищевой Смесь для картофельного пюре  
ООО «Профессиональные Биотехнологии», Россия

ТУ 10.89.19-024-39955821-2021

Порошок

Допускается наличие комочеков, рассыпающихся при лёгком нажатии

От светло-кремового до кремового

Допускается расхождение в цвете между различными партиями и изменение цвета в процессе хранения. Изменение цвета не ведёт к изменению органолептических характеристик конечного продукта  
молоко сухое обезжиренное, волокна пищевые (пшеничные), мука пшеничная

*В состав не входят продукты, полученные из ГМО*

### 3. Состав:

### 4. Специальная информация:

Область применения

Для использования в пищевой промышленности

Рекомендуемая дозировка

160-165 г сухой смеси + 1 л воды, тщательно перемешать и добавить к картофельному пюре вместо 1 литра молока  
287 ккал /1221 кДж

белки – 28 г, углеводы – 42 г, жиры – 1 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*

### 5. Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более

11

Массовые доли металломагнитных

0,0003

примесей, %, не более

Не допускаются

Посторонние примеси

### 6. Микробиологические показатели

$2 \times 10^6$

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более

0,001

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

25

Патогенные микроорганизмы, в т. ч.

1000

сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается

5,0

Плесени, КОЕ/г, не более

3,0

5,0

Мышьяк, мг/кг, не более

0,2

Кадмий, мг/кг, не более

0,02

Ртуть, мг/кг, не более

Пакеты по 1 кг. Возможен другой вид упаковки

### 8. Стандартная упаковка

### 9. Срок и условия хранения:

Срок годности

12 месяцев в герметичной упаковке производителя

Условия хранения

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



info@profi-biotech.ru



www.profi-biotech.ru



+7 (495) 367-23-32

## ДАННЫЕ ОБ АЛЛЕРГЕННЫХ СВОЙСТВАХ

Компоненты, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний	наличие в продукте	возможно присутствие следов
арахис и продукты его переработки	нет	нет
аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет	нет
горчица и продукты ее переработки	нет	да
диоксид серы и сульфиты	нет	нет
злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	да	да
кунжут и продукты его переработки	нет	нет
люпин и продукты его переработки	нет	нет
моллюски и продукты их переработки	нет	нет
молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	да	да
орехи и продукты их переработки	нет	нет
ракообразные и продукты их переработки	нет	нет
рыба и продукты ее переработки*	нет	нет
сельдерей и продукты его переработки	нет	да
соя и продукты ее переработки	нет	нет
яйца и продукты их переработки	нет	да

\*кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротины

**Система менеджмента безопасности пищевой продукции производителя сертифицирована.  
Применяются программы и меры по предотвращению аллергенного загрязнения.**

