

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

1. Основные характеристики

Название продукта/артикул

Приправы и пряности смешанные: Смесь пряная «Чанки-чат масала»

Производитель

ООО «Профессиональные Биотехнологии», Россия

НД

ТУ 10.84.12-008-39955821-2019

2. Органолептические показатели:

Внешний вид

Порошок

Допускается наличие комочков, рассыпающихся при лёгком нажатии

Цвет

от бледно-бежевого до желто-коричневого 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:

Специи и их натуральные экстракты: корица, имбирь, мускатный орех, перец красный чили, кардамон, гвоздика
В состав не входят продукты, полученные из ГМО

4. Специальная информация:

Область применения

Для использования в пищевой промышленности

Рекомендуемая дозировка

5-20 г/кг

Энергетическая ценность, на 100 г**

380ккал/ 1610 кДж

Пищевая ценность, на 100 г**

белки-7,5г; жиры-9,0г; углеводы-67г

***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

10

Массовые доли металломагнитных примесей, %, не более

0,0003

Посторонние примеси

Не допускаются

6. Микробиологические показатели

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более

5×10^5

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

0,01

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

1000

7. Токсичные элементы:

Свинец, мг/кг, не более

5,0

Мышьяк, мг/кг, не более

3,0

Кадмий, мг/кг, не более

0,2

8. Стандартная упаковка

Пакеты по 5 кг. Возможен другой вид упаковки

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%

ДАННЫЕ ПО АЛЛЕРГЕНАМ

Аллергены	Присутствуют в продукте		Присутствует на технологической линии	
	Да	Нет	Да	Нет
Злаки, содержащие клейковину, 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
Соевые бобы и их 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 аспартамасульфата соль		X		X

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

Мы тщательно 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.