

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

1. Основные характеристики

Название продукта/артикул

Производитель

НД

2. Органолептические показатели:

Внешний вид

Цвет

3. Состав:

4. Специальная информация:

Область применения

Рекомендуемая дозировка

5. Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более

Массовые доли металломагнитных

примесей, %, не более

Посторонние примеси

6. Микробиологические показатели

КМАФАММ, КОЕ/г, не более

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

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

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

Плесени, КОЕ/г, не более

7. Токсичные элементы:

Свинец, мг/кг, не более

Мышьяк, мг/кг, не более

Кадмий, мг/кг, не более

8. Стандартная упаковка

9. Срок и условия хранения:

Срок годности

Условия хранения

Приправы и пряности смешанные: Смесь пряная «Гарам масала»

ООО «Профессиональные Биотехнологии», Россия

ТУ 10.84.12-008-39955821-2019

Порошок

Допускается наличие комочков, рассыпающихся при лёгком нажатии

от светло-коричневого до зеленовато-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

Специи натуральные: куркума, лавровый лист, мускатный орех, фенхель, гвоздика, кардамон, кориандр, кумин, перец черный молотый, корица

В состав не входят продукты, полученные из ГМО

Для использования в пищевой промышленности

5-20 г/кг

10

0,0003

Не допускаются

5×10^5

0,01

0,01

25

1000

5,0

3,0

0,2

Пакеты по 5 кг. Возможен другой вид упаковки

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 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 аспартамацесульфама соль		X		X

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.