

## СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

### 1. Основные характеристики

Название продукта/артикул

**Приправа «Для приготовления Тако»**

Производитель

ООО «Профессиональные Биотехнологии», Россия

НД

ТУ 10.84.12-028-39955821-2021

### 2. Органолептические показатели:

Внешний вид

Порошок

Цвет

Допускается наличие комочков, рассыпающихся при лёгком нажатии от темно-оранжевого до бордово-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:

Овощи сушеные, специи и их натуральные экстракты: лук, чеснок, кумин, паприка, перец красный, орегано; декстроза, соль, экстракт дрожжей, клетчатка растительная (пшеничная, картофельная), технологическое вспомогательное средство: агент антислеживающий (диоксид кремния аморфный\*) – 0,5%

*\*Пищевые ингредиенты не несут технологической функции в готовом продукте и не обязательны для указания на маркировке готовых продуктов*

*В состав не входят продукты, полученные из ГМО*

### 4. Специальная информация:

Область применения

Для использования в пищевой промышленности

Рекомендуемая дозировка

1 ст.ложка на 400 г обжаренного фарша и 50 мл воды

Пищевая ценность, на 100 г:

Белки –11г, углеводы – 58 г, жиры –5,0 г

Энергетическая ценность:

320 ккал /1340 кДж

### 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

$5 \times 10^5$

БГКП (колиформы), масса продукта (г),

0,01

в которой не допускаются

Сульфитредуцирующие клостридии,

0,01

масса продукта (г), в которой не

допускаются

Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса

25

продукта (г), в которой не допускается

Плесени, КОЕ/г, не более

200

### 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 1 кг. Возможен другой вид упаковки

### 9. Срок и условия хранения:

Срок годности

36 месяцев в герметичной упаковке производителя

Срок годности после вскрытия упаковки

12 месяцев после вскрытия упаковки

Условия хранения

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

### 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)	нет	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
soя 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.**