

## СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

### 1. Основные характеристики

Название продукта/артикул

**Концентрат пищевой Салатная заправка «Пикантная»**

Производитель

ООО «Профессиональные Биотехнологии», Россия

НД

TU 10.89.19-024-39955821-2021

### 2. Органолептические показатели:

Внешний вид

Порошок

Допускается наличие комочков, рассыпающихся при лёгком нажатии

Цвет

от бледно-оранжевого до темно-красного

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:

Сахар, соль, овощи сушеные, специи и их натуральные экстракты: томат, петрушка, чеснок, горчица, паприка, лук, куркума, перец красный, перец черный, орегано; крахмал кукурузный, эмульгатор (лецитины), порошок сока лимона, ароматизатор, технологическое вспомогательное средство: носитель (ксантановая камедь\*), экстракт дрожжей

*\*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

100 г смеси+ 700 г воды +200 г масла

Энергетическая ценность, на 100 г\*\*

290 ккал/ 1250 кДж

Пищевая ценность, на 100 г\*\*

белки-3 г; жиры-7 г; углеводы-55 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

примесей, %, не более

0,0003

Посторонние примеси

Не допускаются

### 6. Микробиологические показатели

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более

$2 \times 10^6$

БГКП (колиформы), масса продукта (г), в

которой не допускаются

0,001

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

Ртуть, мг/кг, не более

0,02

### 8. Стандартная упаковка

Пакеты по 1 кг. Возможен другой вид упаковки

### 9. Срок и условия хранения:

Срок годности

12 месяцев со дня изготовления 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 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	да	да
диоксид серы и сульфиты	нет	нет
злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет	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.**