

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

1. Основные характеристики

Название продукта/артикул	Комплексная пищевая добавка Смесь вкусо-ароматическая «Profi Taste Морковь по-корейски»
Производитель	ООО «Профессиональные Биотехнологии», Россия
НД	ТУ 10.89.19-003-39955821-2019

2. Органолептические показатели:

Внешний вид	Порошок Допускается наличие комочков, рассыпающихся при лёгком нажатии
Цвет	От оранжевого до красного с включениями натуральных специй, входящих в смесь

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, пряности натуральные: чеснок, кориандр, перец красный, паприка, перец чёрный; соль, регулятор кислотности (Е 262), усилитель вкуса и аромата (Е 621)-6%, консервант (Е 202)-1%, регулятор кислотности (Е 330)
	<i>В состав не входят продукты, полученные из ГМО</i>

4. Специальная информация:

Область применения	Для использования в пищевой промышленности при производстве салатов, в т.ч. моркови по-корейски
Рекомендуемая дозировка	80 – 100 г/кг сырья
Вкусовое направление	Чеснок, кориандр, перец красный
Рекомендации по применению	К моркови добавить специи и перемешать, чтобы она пустила сок. Масло нагреть практически до кипения и влить на морковь. Все перемешать. Морковь оставить на созревание на 2-4 часа. Масло можно не нагревать
Рекомендации по использованию	Для салатов типа «Морковь по-корейски»

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	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	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 5 кг. Возможен другой вид упаковки

9. Срок и условия хранения:

Срок годности
Условия хранения

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 [злаков, сельдерея, горчицы, сульфитов*](#), яиц 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.