

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ

1. Основные характеристики

Название продукта/артикул

Соус на основе растительных масел «Корейская заправка для острой моркови»

Производитель

ООО «Профессиональные Биотехнологии», Россия

НД

ТУ 10.84.12-025-39955821-2021

2. Органолептические показатели:

Внешний вид

Равномерно перемешанная жидкая масса

Цвет

от красного до темно-бордового

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:

смесь растительных масел (рапс, подсолнечник), сахар, соль, овощи сушеные, специи и их натуральные экстракты: чеснок, паприка, кориандр, перец черный, перец красный; уксус пищевой, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный) – 3%, порошок сока лимона

В состав не входят продукты, полученные из ГМО

4. Специальная информация:

Область применения

Для использования в пищевой промышленности

Рекомендуемая дозировка

5-7% заправки, 3-5% растительного масла

Заправку перед каждым использованием тщательно перемешать. Нарезать морковь, добавить заправку, растительное масло, всё тщательно перемешать и дать настояться 1-2 час

Энергетическая ценность, на 100 г**

490 ккал/ 2030 кДж

Пищевая ценность, на 100 г**

Белки – 1 г, углеводы – 36 г, жиры – 38 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 жира, %, не менее

5

Кислотность в пересчете на уксусную кислоту, %

4,0-5,0

Посторонние примеси

Не допускаются

6. Микробиологические показатели

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

0,1

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

25

Плесени, КОЕ/г, не более

50

Дрожжи, КОЕ/г, не более

500

7. Токсичные элементы:

Свинец, мг/кг, не более

0,3

Мышьяк, мг/кг, не более

0,1

Кадмий, мг/кг, не более

0,05

Ртуть, мг/кг, не более

0,05

Пестициды:

ГХЦГ, мг/кг, не более

0,05

ДДТ, мг/кг, не более

0,1

Микотоксины:

афлатоксин В1, мг/кг, не более

0,005

Показатели окислительной порчи:

Перекисное число - 10,0 мэкв/кг

Радионуклиды, Бк/кг не более

8. Стандартная упаковка

9. Срок и условия хранения:

Срок годности

Условия хранения

цезий-137 – 60, стронций – 90 - 80

Ведро по 16 кг. Возможен другой вид упаковки

18 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 глютен, 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
Соя и ее 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 аспартам-ацесульфама соль		X		X

В 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 ХАССП. 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.