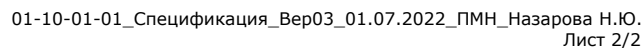




**Тмин сушеный 1-2 мм**  
**Спецификация продукта № 1941040**

| ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| ООО «ТОПФУД»,<br>141080, Московская область, г. Королев, ул. Академика Легостаева, дом 18<br>Телефон +7 499 272 46 45, e-mail: info@topfood.ru, www.topfood.ru                                                                                                                                                                                                 |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
| ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
| Артикул 1941040 - Тмин сушеный 1-2 мм<br>Состав: 100% Тмин сушеный 1-2 мм, продукт растительного происхождения.<br>Страна происхождения: ФИНЛЯНДИЯ и другие страны.<br>Способ производства: Дробление с рассевом на фракции<br>Произведено в соответствии с ТУ 10.84.23-002-59350416-2020.<br>Соответствует: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
| ОЖИДАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ЦЕЛЕВАЯ ГРУППА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
| Для промышленной переработки. Использование в соответствии с технологией предприятия потребителя. Не для розничной продажи. С осторожностью людям чувствительным к компонентам входящим в состав. Не относится к группе продуктов детского и специализированного питания.                                                                                      |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
| РАЗУМНО ОЖИДАЕМОЕ НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
| Прямое употребление в пищу без учета дозировки и требований к кулинарной обработке.                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
| ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА, ТУ 10.84.23-002-59350416-2020                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
| ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
| Консистенция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Плоды продолговато-овальной формы                               |                                                                                                                               |                             |
| Форма и размеры                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Кусочки > 2 мм кв макс 5%, <0.4# мм макс 20%, < 0,3 мм макс 10% |                                                                                                                               |                             |
| Цвет                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Коричневатый с буровато-зеленоватым оттенком                    |                                                                                                                               |                             |
| Вкус и запах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Аромат свойственный тмину. Вкус жгучий, горьковато-пряный       |                                                                                                                               |                             |
| ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                 | ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения) |                             |
| Массовая доля влаги, %, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 12                                                              | Энергетическая ценность, на 100 гр продукта                                                                                   | 409,99Ккал<br>(1 724,22КДж) |
| Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0,001%                                                          | Белки, г на 100 г продукта                                                                                                    | 19,77                       |
| Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0,1                                                             | Жиры, г на 100 г продукта                                                                                                     | 14,59                       |
| Зараженность вредителями хлебных запасов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | не допускается                                                  | Углеводы, г на 100 г продукта                                                                                                 | 49,9                        |
| Посторонние примеси                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
| ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложения 1, 2, 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
| Микробиологические                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
| Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 000 000                                                       | Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus, не допускается в массе продукта, КОЕ/г:                                            | Не нормируется              |
| Плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10 000                                                          | Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в (г):                                                                         | не нормируется              |
| Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускается в массе продукта, г:                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0,001                                                           | Бактерии рода Yersinia, не допускается в (г):                                                                                 | не нормируется              |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускается в массе продукта, г:                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 25                                                              |                                                                                                                               |                             |
| Токсичные элементы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                 |                                                                                                                               |                             |
| Свинец, допустимый уровень, мг/кг, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5,0                                                             | Кадмий, допустимый уровень, мг/кг, не более                                                                                   | 0,2                         |
| Мышьяк, допустимый уровень, мг/кг, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3,0                                                             | Ртуть, допустимый уровень, мг/кг, не более                                                                                    | Не нормируется              |
| Пестициды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                 | Радионуклеиды                                                                                                                 |                             |
| ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), допустимый уровень, мг/кг, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                         | не нормируется                                                  | Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л)                                                                                      | Не нормируется              |
| ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | не нормируется                                                  | Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)                                                                                    | Не нормируется              |
| Нитраты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                 | Микотоксины                                                                                                                   |                             |
| мг/кг, не более:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Не нормируются                                                  | мг/кг, не более:                                                                                                              | не нормируются              |



## Тмин сушеный 1-2 мм

## ИНФОРМАЦИЯ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ

**Риск непреднамеренного попадания аллергенов:** нет.

Продукт и его составные ингредиенты не содержат ГМО и не требует специального маркирования с соответствии с требованиями действующего законодательства РФ в отношении компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, которые определяются действующими методиками, основанными на методе полимеразной цепной реакции (ПЦР), приведенными, но не ограничивающимися, в следующих ГОСТах: ГОСТ Р 52173-2003, ГОСТ Р 52174-2003, МУ 2.3.2.1917-04, МУ 2.3.1935-04, МУ 4.2.1913-04.

Маркировка транспортной упаковки соответствует ТРТС022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Все виды тары, упаковочных и вспомогательных материалов соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки", должны быть сухими, чистыми, прочными, без посторонних запахов и разрешены для контакта с данными пищевыми продуктами.

Продукция выпускается фасованной массой нетто от 0,1 кг до 3,0 кг, и/или упакованными в таре массой нетто от 3 кг до 25 кг. Допускается фасовать любой другой массой по заказу потребителя. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества в соответствии с требованиями ГОСТ 8.579-2019.

Используют следующие виды транспортной упаковочной тары: бумажные, полимерные, крафт мешки, картонные коробки с полимерным вкладышем, пакеты фольгированные.

Хранить при  $t^{\circ}$  не выше 25  $^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%, в закрытой транспортной упаковке, исключая прямое попадание света и влаги, не допуская хранение с несовместимыми пищевыми и/или непищевыми материалами.

Срок годности 36 мес

Транспортирование любыми видами транспорта, в закрытой упаковке, на деревянных поддонах с картонной прокладкой, использование стрейч пленки по требованию клиента. Перед загрузкой необходимо убедиться, что транспорт отвечает санитарным требованиям. Не допускается транспортирование с несовместимыми пищевыми и/или непищевыми материалами.

Перед вскрытием необходимо тщательно очистить внешнюю транспортную упаковку от загрязнений, при использовании дозировать, избегая пылеобразования.

### Особые согласованные условия

**Согласовано (Отметка Покупателя)**

\_\_\_\_\_

|           |         |     |
|-----------|---------|-----|
| ДОЛЖНОСТЬ | ПОДПИСЬ | ФИО |
|-----------|---------|-----|

МП \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.