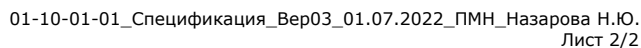




Шиповник сушеный 1-2 мм
Спецификация продукта № 2101060

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ			
ООО «ТОПФУД», 141080, Московская область, г. Королев, ул. Академика Легостаева, дом 18 Телефон +7 499 272 46 45, e-mail: info@topfood.ru, www.topfood.ru			
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА			
Артикул 2101060 - Шиповник сушеный 1-2 мм Состав: 100% Шиповник сушеный 1-2 мм, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: РОССИЯ и другие страны. Способ производства: Дробление с рассевом на фракции Произведено в соответствии с ТУ 10.39.25-005-59350416-2020. 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 10.39.25-005-59350416-2020			
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ			
Консистенция	Кусочки неправильной формы, сыпучие.		
Форма и размеры	Кусочки > 2 мм кв макс 5%, <0.4# мм макс 20%, < 0,3 мм макс 10%		
Цвет	От темно-красного, бардового до черного		
Вкус и запах	Ароматный, свойственный данному виду, без постороннего запаха и привкуса		
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ		ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения)	
Массовая доля влаги, %, не более	15	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	92,7ККал (393,1КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	не доп	Белки, г на 100 г продукта	1,6
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	0,7
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	20
Посторонние примеси			
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложения 1, 2, 3			
Микробиологические			
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	50 000	Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus, не допускается в массе продукта, КОЕ/г:	Не нормируется
Плесени, КОЕ/г, не более	500	Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в (г):	не нормируется
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускается в массе продукта, г:	0,1	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	0,4	Кадмий, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,03
Мышьяк, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,2	Ртуть, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,02
Пестициды		Радионуклеиды	
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), допустимый уровень, мг/кг, не более	0,05	Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л)	800
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более:	0,1	Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)	Не нормируется
Нитраты		Микотоксины	
мг/кг, не более:	Не нормируются	мг/кг, не более:	не нормируются



ИНФОРМАЦИЯ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ		
Аллергенный компонент	Перерабатывается на предприятии	Используется как компонент
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Аспартам и аспартам-ацесульфам соль	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Да	Нет
Диоксид серы и сульфиты	Нет	Нет
Злаки, соержащие глютен, продукты их переработки	Да	Нет
Кунжут и продукты его переработки	Да	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	Нет
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	Да	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет

Особые согласованные условия	Согласовано (Отметка Покупателя)		
	должность	подпись	ФИО
	МП	«_____» _____ 20__ г.	