



## Яблоко сушеное фиброванное 3-5 мм

### Спецификация продукта № 2141100

| 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 2141100 - Яблоко сушеное фиброванное 3-5 мм<br>Состав: 100% Яблоко сушеное фиброванное 3-5 мм, продукт растительного происхождения.<br>Страна происхождения: РОССИЯ и другие страны.<br>Способ производства: Дробление с рассевом на фракции<br>Произведено в соответствии с ТУ 10.39.25-005-59350416-2020.<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 10.39.25-005-59350416-2020                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                          |                                                                                                                               |                           |
| ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                          |                                                                                                                               |                           |
| Консистенция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Сыпучая                                                                  |                                                                                                                               |                           |
| Форма и размеры                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Кусочки 3-5 мм, > 5 мм круг- макс 10%, < 1 мм круг -макс 10%             |                                                                                                                               |                           |
| Цвет                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | От кремового до коричневого                                              |                                                                                                                               |                           |
| Вкус и запах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Аромат яблочный. Вкус кисло-сладкий. Без постороннего привкуса и запаха. |                                                                                                                               |                           |
| ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                          | ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения) |                           |
| Массовая доля влаги, %, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 10                                                                       | Энергетическая ценность, на 100 гр продукта                                                                                   | 245,7ККал<br>(1 044,1КДж) |
| Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 0,0003%                                                                  | Белки, г на 100 г продукта                                                                                                    | 2,2                       |
| Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 0,1                                                                      | Жиры, г на 100 г продукта                                                                                                     | 0,1                       |
| Зараженность вредителями хлебных запасов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускается                                                           | Углеводы, г на 100 г продукта                                                                                                 | 59                        |
| 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                                                                   | Неспоробразующие 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)                                                                                      | Не нормируется            |
| 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:                                                                                                              | 0,05 (Патулин)            |



## Яблоко сушеное фиброванное 3-5 мм

### Спецификация продукта № 2141100

| ИНФОРМАЦИЯ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ                         |                                 |                            |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Аллергенный компонент                                   | Перерабатывается на предприятии | Используется как компонент |
| Арахис и продукты его переработки                       | Нет                             | Нет                        |
| Аспартам и аспартам-ацесульфама соль                    | Нет                             | Нет                        |
| Горчица и продукты ее переработки                       | Да                              | Нет                        |
| Диоксид серы и сульфиты                                 | Нет                             | Нет                        |
| Злаки, соержжающие 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                        |

**Риск непреднамеренного попадания аллергенов:** нет.

#### ПОЛИТИКА ГМО

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

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

#### ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА

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.

#### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при t° не выше 25 °С 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

Срок годности 36 мес

#### УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ

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.

#### ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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<br>«_____» _____ 20__ г.      |         |     |