

**Лимон цедра сушеная порошок**
Спецификация продукта № 1461080

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 1461080 - Лимон цедра сушеная порошок Состав: 100% Лимон цедра сушеная порошок, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: КИТАЙ. Способ производства: 2/9 линия 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	Свойственный для цедры лимона, без постороннего запаха					
Форма и размеры	500 микрон: > 0,5 мм кв макс 1,0 %					
Цвет	От светло-желтого до зеленовато-желтого					
Вкус и запах	Аромат цитрусовый. Вкус горьковато-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	14	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	275,5ККал (1 169,5КДж)			
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	не доп	Белки, г на 100 г продукта	5,7			
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	1,1			
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	60,7			
Посторонние примеси	Не допускаются					
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложения 1, 2, 3						
Микробиологические						
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	500 000	Неспорообразующие микроорганизмы В.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 (coliформы), 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		Радионуклииды				
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			

**Лимон цедра сушеная порошок**
Спецификация продукта № 1461080**ИНФОРМАЦИЯ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ**

Аллергенный компонент	Перерабатывается на предприятии	Используется как компонент	Риск непреднамеренного попадания
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет	Нет
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль	Нет	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Да	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты	Нет	Нет	Нет
Злаки, содержащие глютен, продукты их переработки	Да	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Нет	Нет
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет	Нет
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет	Нет
Рыба и продукты ее переработки	Нет	Нет	Нет
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет	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 соответствует ТР ТС022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

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

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при t° не выше 25 °C и относительной влажности воздуха не более 75%, в закрытой заводской 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 упаковку от загрязнений, при использовании дозировать, избегая пылеобразования.

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