



Лук жареный 1-2 мм
Спецификация продукта № 1491060

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 1491060 - Лук жареный 1-2 мм Состав: Лук репчатый 81,4%, соль пищевая 1,2%, декстроза 4,7%, мальтодекстрин 4,7%, масло рапсовое нерафинированное 8%, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: ИНДИЯ и другие страны. Способ производства: 3 линия Произведено в соответствии с ТУ 10.39.13-001-59350416-2022. 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 10.39.13-001-59350416-2022			
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ			
Консистенция	Свойственный для жареного лука, без постороннего запаха		
Форма и размеры	Кусочки > 7 мм кв макс 0%, < 2 мм кв макс 10 %		
Цвет	Золотисто-бежевый		
Вкус и запах	Свойственные овощам данного вида 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	6	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	141,4ККал (590,7КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,0003	Белки, г на 100 г продукта	1,1
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	8,2
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	15,8
Посторонние примеси	массовая доля частичек с тёмн.пятнами и шелухи не более 0,1%		
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложения 1, 2, 3			
Микробиологические			
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	500 000	Неспоробразующие микроорганизмы B.cereus, не допускается в массе продукта, КОЕ/г:	не допускается в 1000
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:	не допускается в 1 г	Бактерии рода Yersinia, не допускается в (г):	25
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускается в массе продукта, г:	25		
Токсичные элементы			
Свинец, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,5	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	0,5	Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л)	600
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более:	0,1	Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)	200
Нитраты		Микотоксины	
мг/кг, не более:	80	мг/кг, не более:	не нормируются



Лук жареный 1-2 мм

ИНФОРМАЦИЯ О НАЛИЧИИ 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° 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

ΦΙΟ

MP

« _____ » 20 ____ г.