



## Лук порей сушеный 1-2 мм Спецификация продукта № 1511030

<b>ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ</b>			
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			
<b>ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА</b>			
Артикул 1511030 - Лук порей сушеный 1-2 мм Состав: 100% лук порей, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: КИТАЙ и другие страны. Способ производства: 3 линия Произведено в соответствии с ТУ 10.39.13-001-59350416-2020. Соответствует: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»			
<b>ОЖИДАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ЦЕЛЕВАЯ ГРУППА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ</b>			
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.			
<b>РАЗУМНО ОЖИДАЕМОЕ НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b>			
Прямое употребление в пищу без учета дозировки и требований к кулинарной обработке.			
<b>ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА, ТУ 10.39.13-001-59350416-2020</b>			
<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ</b>			
Консистенция	Листья хрупкие, допускается легкая эластичность		
Форма и размеры	Листья > 2 мм кв макс 5%, < 0,3 мм кв макс 10%		
Цвет	Светло-зеленый, зеленый		
Вкус и запах	Свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха		
<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ</b>		<b>ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения)</b>	
Массовая доля влаги, %, не более	6	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	381,1ККал (1 609,3КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,0003%	Белки, г на 100 г продукта	8,3
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	8,3
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	68,3
Посторонние примеси			
<b>ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложения 1, 2, 3</b>			
<b>Микробиологические</b>			
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	500 000	Неспорообразующие микроорганизмы <i>B.cereus</i> , 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 0,01 г	Бактерии рода <i>Yersinia</i> , не допускается в (г):	25
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускается в массе продукта, г:	25		
<b>Токсичные элементы</b>			
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
<b>Пестициды</b>		<b>Радионуклиды</b>	
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
<b>Нитраты</b>		<b>Микотоксины</b>	
мг/кг, не более:	600	мг/кг, не более:	не нормируются



## Лук порей сушеный 1-2 мм Спецификация продукта № 1511030

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	Нет
Диоксид серы и сульфиты	Нет	Нет	Нет
Злаки, соержжащие глютен, продукты их переработки	Да	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Да	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	Да	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 транспортной упаковки соответствует ТР ТС 022/2011 «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		
	« _____ »	_____	20 ____ г.