



Морковь сушеная порошок
Спецификация продукта № 1581280*

| 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 1581280* - Морковь сушеная порошок Состав: 100% Морковь сушеная порошок, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: РОССИЯ. Способ производства: 22 линия Произведено в соответствии с ТУ 10.39.13-001-59350416-2020. 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 10.39.13-001-59350416-2020 | | | |
| ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ | | | |
| Консистенция | Сыпучая | | |
| Форма и размеры | 500 микрон: > 0,5 мм кв макс 1,0 % | | |
| Цвет | Оранжевый, оранжево-желтый | | |
| 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 | 14 | Энергетическая ценность, на 100 гр продукта | 324ККал (1 375КДж) |
| Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более | 0,0003% | Белки, г на 100 г продукта | 8,1 |
| Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более | 0,01 | Жиры, г на 100 г продукта | 1,6 |
| Зараженность вредителями хлебных запасов | не допускается | Углеводы, г на 100 г продукта | 69,3 |
| 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 | 50 000 | Неспорообразующие микроорганизмы <i>B.cereus</i> , не допускается в массе продукта, КОЕ/г: | не допускается в 1000 |
| Плесени, КОЕ/г, не более | 100 | 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 <i>Yersinia</i> , 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 | | Радионуклиды | |
| 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: | 250 | мг/кг, не более: | не нормируются |

