



**Морковь сушеная 3-8 мм**  
Спецификация продукта № 1581240

<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 1581240 - Морковь сушеная 3-8 мм Состав: 100% Морковь сушеная 3-8 мм, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: РОССИЯ 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	Кусочки различной формы, хлопья, пластины: эластичные, допускается легкая хрупкость		
Форма и размеры	Кусочки 3-8мм, >6 круг-max 10%, <3 круг-max 5%		
Цвет	Оранжевый, оранжево-желтый		
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	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	Растительного происхождения не более 0,5% : темные кусочки и сердцевина		
<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:	250	мг/кг, не более:	не нормируются

