



Паприка красная сушеная 2-4 мм*
Спецификация продукта № 1671320

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 1671320 - Паприка красная сушеная 2-4 мм* Состав: 100% Паприка красная сушеная 2-4 мм*, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: УЗБЕКИСТАН и другие страны. Способ производства: 3 линия Произведено в соответствии с ТУ 10.84.23-002-59350416-2020. 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 10.84.23-002-59350416-2020			
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ			
Консистенция	Кусочки различной формы, хлопья, пластины		
Форма и размеры	Кусочки > 3 мм кв макс 10%, < 1 мм кв макс 10%		
Цвет	От ярко-красного к коричневато-красному до бледного красновато-коричневого		
Вкус и запах	Вкус жгучий/не имеет жгучести. Запах приятно ароматный		
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	270ККал (1 143КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,001%	Белки, г на 100 г продукта	11,9
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	3,6
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	47,5
Посторонние примеси	Растительного происхождения не более 0,5% : темные кусочки и сердцевина		
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложения 1, 2, 3			
Микробиологические			
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2 000 000	Неспорообразующие микроорганизмы <i>B.cereus</i> , не допускается в массе продукта, КОЕ/г:	Не нормируется
Плесени, КОЕ/г, не более	10 000	Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в (г):	не нормируется
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускается в массе продукта, г:	0,001	Бактерии рода <i>Yersinia</i> , 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	5,0	Кадмий, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,2
Мышьяк, допустимый уровень, мг/кг, не более	3,0	Ртуть, допустимый уровень, мг/кг, не более	Не нормируется
Пестициды		Радионуклиды	
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), допустимый уровень, мг/кг, не более	не нормируется	Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л)	Не нормируется
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более:	не нормируется	Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)	Не нормируется
Нитраты		Микотоксины	
мг/кг, не более:	200	мг/кг, не более:	не нормируются

