



Семя горчичное желтое стерилизованное
Спецификация продукта № 1161070*

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 1161070* - Семя горчичное желтое стерилизованное Состав: 100% Семя горчичное желтое стерилизованное, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: РОССИЯ и другие страны. Способ производства: 1 линия + Стерилизация на стороне Произведено в соответствии с ТУ 01.11.92-012-59350416-2022. 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 01.11.92-012-59350416-2022			
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ			
Консистенция	Сыпучая		
Форма и размеры	Круглые семена желтой гоцицы, без посторонних включений		
Цвет	От желтого до светло-коричневого		
Вкус и запах	Свойственный для горчицы, 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	7	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	493,8ККал (2 053,4КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,0003%	Белки, г на 100 г продукта	26
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01	Жиры, г на 100 г продукта	36,2
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	16
Посторонние примеси			
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложения 1, 2, 3			
Микробиологические			
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 000	Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus, не допускается в массе продукта, КОЕ/г:	Не нормируется
Плесени, КОЕ/г, не более	50	Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в (г):	не допускается в 0,01г
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускается в массе продукта, г:	не допускается в 0,01 г	Бактерии рода Yersinia, 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	1,0	Кадмий, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,1
Мышьяк, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,3	Ртуть, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,05
Пестициды		Радионуклеиды	
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), допустимый уровень, мг/кг, не более	0,4	Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л)	60
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более:	0,1	Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)	Не нормируется
Нитраты		Микотоксины	
мг/кг, не более:	Не нормируются	мг/кг, не более:	0,005 (Афлатоксин



Семя горчичное желтое стерилизованное
Спецификация продукта № 1161070*

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-ацесульфам соль	Нет	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Да	Да	Да
Диоксид серы и сульфиты	Нет	Нет	Нет
Злаки, содержащие 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.		