



**Смесь лесных грибов сушеная 1-4 мм стерилизованная**  
**Спецификация продукта № 2061800\***

<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 2061800* - Смесь лесных грибов сушеная 1-4 мм стерилизованная Состав: Вешенка - 50%, белый гриб-5%, шампиньон- 45%, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: РОССИЯ и другие страны. Способ производства: 1 линия + 3 линия + 5 линия Произведено в соответствии с ТУ 10.39.13-006-59350416-2020---. 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 10.39.13-006-59350416-2020---</b>			
<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ</b>			
Консистенция	Кусочки различной формы, хлопья, пластины		
Форма и размеры	Кусочки > 4 мм кв 0%, < 0,5 мм кв макс 5%		
Цвет	От светло-бежевого до светло коричневого		
Вкус и запах	Вкус мягкий, ярко-выраженный грибной аромат, без постороннего привкуса и горечи		
<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	12	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	231ККал (973,5КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,0003	Белки, г на 100 г продукта	24,6
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01	Жиры, г на 100 г продукта	6,6
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	18,3
Посторонние примеси	Не допускаются		
<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 нормируется
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:	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		
<b>Токсичные элементы</b>			
Свинец, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,5	Кадмий, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,1
Мышьяк, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,5	Ртуть, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,05
<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)	2500
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более:	0,1	Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)	Не нормируется
<b>Нитраты</b>		<b>Микотоксины</b>	
мг/кг, не более:	Не нормируются	мг/кг, не более:	не нормируются

