



Гриб белый сушеный 1-3 мм 9%
 Спецификация продукта № 1131010
<https://topfood.ru/shop/griby/grib-belyj>

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 1131010 - Гриб белый сушеный 1-3 мм 9% Состав: 100% Гриб белый сушеный 1-3 мм 9% Страна происхождения: РОССИЯ и другие страны. Способ производства: Дробление с рассевом на фракции Произведено в соответствии с ТУ 10.39.13-006-59350416-2020---. 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 10.39.13-006-59350416-2020---			
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ			
Консистенция	Кусочки различной формы, хлопья, пластины		
Форма и размеры	Гранулы 1-3 мм, >3 мм кв- макс 10%, < 0,3 мм кв- макс 5%		
Цвет	От светло-бежевого до желто-коричневого, допускается бурый оттенок		
Вкус и запах	Вкус мягкий, ярко-выраженный грибной аромат, без постороннего привкуса и горечи		
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ		ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения)	
Массовая доля влаги, %, не более	9	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	349Ккал (1 462КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	не допу	Белки, г на 100 г продукта	35
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	17
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	14
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	500 000	Неспорообразующие микроорганизмы V. cereus, 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 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	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
Пестициды		Радионуклеиды	
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
Нитраты		Микотоксины	
мг/кг, не более:	Не нормируются	мг/кг, не более:	не нормируются

