



**Гриб шампиньон сушеный 2-6 мм\***  
 Спецификация продукта № 1191120  
<https://topfood.ru/shop/griby/grib-shampinon>

<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 1191120 - Гриб шампиньон сушеный 2-6 мм* Состав: 100% Гриб шампиньон сушеный 2-6 мм*, продукт растительного происхождения. 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»			
<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	Гранулы 1-6мм, >6мм круг -max 10%, 1-6 мм-min 80%, <1# мм -max 10%		
Цвет	От светло-бежевого до коричневого, допускается серый оттенок		
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	8	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	257,5ККал (1 082,5КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	не допу	Белки, г на 100 г продукта	42
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	9,5
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	1
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 V.sereus, 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		
<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>Радионуклеиды</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

