



Корица сушеная гранулы 1-3 мм
Спецификация продукта № 1381090
<https://topfood.ru/shop/specii-i-pryanosti/korica>

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 1381090 - Корица сушеная гранулы 1-3 мм Состав: 100% Корица сушеная гранулы 1-3 мм, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: ВЬЕТНАМ и другие страны. Способ производства: Дробление с рассевом на фракции 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	Палочки в виде свернутых трубочек, частицы разной формы и размера		
Форма и размеры	Гранулы 1-3 мм, >3мм -max 1%, 0,5-3 мм-min 98%, <0,3 мм -max 1%		
Цвет	Коричневый различных оттенков, коричневый с сероватым оттенком		
Вкус и запах	Аромат свойственный корице. Вкус сладковато-пряный, без постороннего запаха и привкуса.		
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ		ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения)	
Массовая доля влаги, %, не более	12	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	349,48Ккал (1 483,74КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0.001%	Белки, г на 100 г продукта	3,99
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	1,24
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	80,59
Посторонние примеси			
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 V.cereus, 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 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	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		Радионуклеиды	
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:	Не нормируются	мг/кг, не более:	не нормируются

