



**Кунжут жареный сушеный**  
Спецификация продукта № 1411010  
<https://topfood.ru/shop/semena/kunzhut>

<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 1411010 - Кунжут жареный сушеный Состав: 100% Кунжут жареный сушеный Страна происхождения: и другие страны. Способ производства: Произведено в соответствии с ТУ 01.11.94-013-59350416-2024. Соответствует: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»			
<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 01.11.94-013-59350416-2024</b>			
<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ</b>			
Консистенция			
Форма и размеры	Семена, характерной формы для вида		
Цвет	От желтовато белого до бежевого		
Вкус и запах	Запах свойственный кунжуту, вкус приятный ореховый		
<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	5	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	564,7Ккал (2 339,1КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,001%	Белки, г на 100 г продукта	19,4
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	48,7
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	12,2
Посторонние примеси			
<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	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:	0,01	Бактерии рода Yersinia, не допускается в (г):	
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускается в массе продукта, г:	25		
<b>Токсичные элементы</b>			
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
<b>Пестициды</b>		<b>Радионуклиды</b>	
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), допустимый уровень, мг/кг, не более		Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л)	60
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более:		Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)	11
<b>Нитраты</b>		<b>Микотоксины</b>	
мг/кг, не более:	Не нормируются	мг/кг, не более:	

