



Куркума сушеная молотая ЭКСТРА
Спецификация продукта № 1431120

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 1431120 - Куркума сушеная молотая ЭКСТРА Состав: 100% Куркума сушеная молотая ЭКСТРА, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: ИНДИЯ и другие страны. Способ производства: 2/9 линия 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	Порошкообразный		
Форма и размеры	500 микрон: > 0,5 мм кв макс 1,0 %		
Цвет	Золотисто-желтый, желтый, куркумин не менее 2,2%		
Вкус и запах	Аромат выраженный острый, вкус пряно-жгучий		
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ		ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения)	
Массовая доля влаги, %, не более	10	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	245,2ККал (1 038,1КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,001	Белки, г на 100 г продукта	9,7
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	3,2
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	44,4
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	2 000 000	Неспорообразующие микроорганизмы <i>B.cereus</i> , не допускается в массе продукта, КОЕ/г:	Не нормируется
Плесени, КОЕ/г, не более	10 000	Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в (г):	
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		
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		Радионуклиды	
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



Куркума сушеная молотая ЭКСТРА
Спецификация продукта № 1431120

ИНФОРМАЦИЯ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ			
Аллергенный компонент	Перерабатывается на предприятии	Используется как компонент	Риск непреднамеренного попадания
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет	Нет
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль	Нет	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Да	Нет	Нет
Диоксид серы и сульфиты	Нет	Нет	Нет
Злаки, соержащие глютен, продукты их переработки	Да	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Да	Нет	Нет
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет	Нет
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет	Нет
Рыба и продукты ее переработки	Нет	Нет	Нет
Сельдерей и продукты его переработки	Да	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет	Нет

ПОЛИТИКА ГМО

Продукт и его составные ингредиенты не содержат ГМО и не требует специального маркирования с соответствии с требованиями действующего законодательства РФ в отношении компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, которые определяются действующими методиками, основанными на методе полимеразной цепной реакции (ПЦР), приведенными, но не ограничивающимися, в следующих ГОСТах: ГОСТ Р 52173-2003, ГОСТ Р 52174-2003, МУ 2.3.2.1917-04, МУ 2.3.1935-04, МУ 4.2.1913-04.

МАРКИРОВКА

Маркировка транспортной упаковки соответствует ТРТС022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА

Все виды тары, упаковочных и вспомогательных материалов соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки", должны быть сухими, чистыми, прочными, без посторонних запахов и разрешены для контакта с данными пищевыми продуктами.

Продукция выпускается фасованной массой нетто от 0,1 кг до 3,0 кг, и/или упакованными в таре массой нетто от 3 кг до 25 кг. Допускается фасовать любой другой массой по заказу потребителя. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества в соответствии с требованиями ГОСТ 8.579-2019.

Используют следующие виды транспортной упаковочной тары: бумажные, полимерные, крафт мешки, картонные коробки с полимерным вкладышем, пакеты фольгированные.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при t° не выше 25 °C и относительной влажности воздуха не более 75%, в закрытой транспортной упаковке, исключая прямое попадание света и влаги, не допуская хранения с несовместимыми пищевыми и/или непищевыми материалами.

СРОК ГОДНОСТИ

Срок годности 36 мес

УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ

Транспортирование любыми видами транспорта, в закрытой упаковке, на деревянных поддонах с картонной прокладкой, использование стрейч пленки по требованию клиента. Перед загрузкой необходимо убедиться, что транспорт отвечает санитарным требованиям. Не допускается транспортирование с несовместимыми пищевыми и/или непищевыми материалами.

ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед вскрытием необходимо тщательно очистить внешнюю транспортную упаковку от загрязнений, при использовании дозировать, избегая пылеобразования.

Особые согласованные условия	Согласовано (Отметка Покупателя)		

	должность	подпись	ФИО
	МП		
	« _____ »	_____	20__ г.