



Паприка сушеная АСТА 60
Спецификация продукта № 1641160

<https://topfood.ru/shop/specii-i-pryanosti/paprika-asta>

| 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 1641160 - Паприка сушеная АСТА 60 Состав: 100% Паприка сушеная АСТА 60, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: ПЕРУ 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 | Красновато-коричневый | | |
| Вкус и запах | Аромат свойственный паприке, вкус сладковатый | | |
| ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ | | ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения) | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 11 | Энергетическая ценность, на 100 гр продукта | 248,9ККал (1 041,7КДж) |
| Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более | 0,001% | Белки, г на 100 г продукта | 14,1 |
| Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более | 0,1 | Жиры, г на 100 г продукта | 12,9 |
| Зараженность вредителями хлебных запасов | не допускается | Углеводы, г на 100 г продукта | 19,1 |
| 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 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 | 0,02 |
| Пестициды | | Радионуклиды | |
| ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), допустимый уровень, мг/кг, не более | не нормируется | Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л) | 600 |
| ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более: | не нормируется | Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л) | 200 |
| Нитраты | | Микотоксины | |
| мг/кг, не более: | Не нормируются | мг/кг, не более: | не нормируются |



Паприка сушеная АСТА 60
Спецификация продукта № 1641160

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

Риск непреднамеренного попадания аллергенов: 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 °С и относительной влажности воздуха не более 75%, в закрытой транспортной упаковке, исключая прямое попадание света и влаги, не допуская хранение с несовместимыми пищевыми и/или непивцевыми 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 непивцевыми 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. | | |