



**Перец душистый сушеный молотый**  
Спецификация продукта № 1711060\*

<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 1711060* - Перец душистый сушеный молотый Состав: 100% Перец душистый сушеный молотый, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: МЕКСИКА и другие страны. Способ производства: Стерилизация паром Произведено в соответствии с ТУ 10.84.23-002-59350416-2020. 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 10.84.23-002-59350416-2020</b>			
<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ</b>			
Консистенция	Порошкообразный		
Форма и размеры	600 Микрон > 0,6 мм кв макс 1,0%		
Цвет	Коричневый различных оттенков		
Вкус и запах	Аромат свойственный душистому перцу. Вкус остропряный, жгучий		
<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	12	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	304,7ККал (1 284,1КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,001%	Белки, г на 100 г продукта	6,1
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	8,7
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	50,5
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	10 000	Неспорообразующие микроорганизмы <i>B.cereus</i> , не допускается в массе продукта, КОЕ/г:	Не нормируется
Плесени, КОЕ/г, не более	100	Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в (г):	не допускается в 1г
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускается в массе продукта, г:	не допускается в 1 г	Бактерии рода <i>Yersinia</i> , не допускается в (г):	25
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускается в массе продукта, г:	25		
<b>Токсичные элементы</b>			
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
<b>Пестициды</b>		<b>Радионуклиды</b>	
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
<b>Нитраты</b>		<b>Микотоксины</b>	
мг/кг, не более:	Не нормируются	мг/кг, не более:	не нормируются

