



Сельдерей сушеный корень 10x10x2 мм
 Спецификация продукта № 1891120
<https://topfood.ru/shop/ovoshchi/selderej-koren>

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 1891120 - Сельдерей сушеный корень 10x10x2 мм Состав: 100% Сельдерей сушеный корень 10x10x2 мм, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: СЕРБИЯ и другие страны. Способ производства: Очистка на линии воздушной сепарации Произведено в соответствии с ТУ 10.39.13-001-59350416-2020. 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 10.39.13-001-59350416-2020			
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ			
Консистенция	Кусочки различной формы, кубики, пластины, хлопья, стружка: эластичные, допускается легкая хрупкость		
Форма и размеры	Кусочки 10x10x2 мм, <2 круг - макс 10%, <0.8# - макс 1,5%		
Цвет	Белый с желтоватым оттенком, допускается буроватый оттенок		
Вкус и запах	Свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха		
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ		ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения)	
Массовая доля влаги, %, не более	6	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	234Ккал (992КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,0003%	Белки, г на 100 г продукта	9
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	2
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	45
Посторонние примеси	Растительного происхождения не более 0,5%, стебли не более 3%, желтоватые кусочки, не более 5%		
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложения 1, 2, 3			
Микробиологические			
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	500 000	Неспорообразующие микроорганизмы V.segeus, не допускается в массе продукта, КОЕ/г:	не допускается в 1000
Плесени, КОЕ/г, не более	500	Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в (г):	не нормируется
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускается в массе продукта, г:	не допускается в 0,01 г	Бактерии рода Yersinia, не допускается в (г):	25
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускается в массе продукта, г:	25		
Токсичные элементы			
Свинец, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,5	Кадмий, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,03
Мышьяк, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,2	Ртуть, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,02
Пестициды		Радионуклиды	
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), допустимый уровень, мг/кг, не более	0,5	Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л)	600
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более:	0,1	Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)	200
Нитраты		Микотоксины	
мг/кг, не более:	2000	мг/кг, не более:	не нормируются

