



Яблоко сушеное фиброванное 3-5 мм
 Спецификация продукта № 2141100
<https://topfood.ru/shop/frukty-i-yagody/yabloko>

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 2141100 - Яблоко сушеное фиброванное 3-5 мм Состав: 100% Яблоко сушеное фиброванное 3-5 мм, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: РОССИЯ и другие страны. Способ производства: Дробление с рассевом на фракции Произведено в соответствии с ТУ 10.39.25-005-59350416-2020. 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 10.39.25-005-59350416-2020			
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ			
Консистенция	Сыпучая		
Форма и размеры	Кусочки 3-5 мм, > 5 мм круг- макс 10%, < 1 мм круг -макс 10%		
Цвет	От кремового до коричневого		
Вкус и запах	Аромат яблочный. Вкус кисло-сладкий. 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	10	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	245,7Ккал (1 044,1КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,0003%	Белки, г на 100 г продукта	2,2
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	0,1
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	59
Посторонние примеси			
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложения 1, 2, 3			
Микробиологические			
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	50 000	Неспорообразующие микроорганизмы V.cereus, не допускается в массе продукта, КОЕ/г:	Не нормируется
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:	0,1	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	0,4	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		Радионуклеиды	
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), допустимый уровень, мг/кг, не более	0,05	Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л)	Не нормируется
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более:	0,1	Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)	Не нормируется
Нитраты		Микотоксины	
мг/кг, не более:	Не нормируются	мг/кг, не более:	0,05 (Патулин)

