

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТ	овый п	РОДУКТ ВАК/0015/00/03		
Название продукта: Кондитеро	ский пол	уфабрикат: Покрытие для і	конлитерских излелий	
Зеркальный гель карамель	citim noon	, фиориките покрытие дии	кондитерских поделии	
Поставщик	000	ООО «Русский Бейклс», 194292, г. Санкт-Петербург,		
110 0 1 110 1111		проспект Культуры, дом 48, лит. А Тел. +7(812)406-84-16,		
		+7(812)406-84-17		
	`	www.bakels.ru info@bakels.ru		
Производитель		«Bakbel Europe S.A.»/«Бакбел Европа Эс.Эй.», Z.I.Paysager du		
1		Tyberchamps,7180 Seneffe, Belgium / Зэд.Ай.Пейзаже ди		
		Тибершампс 7180 Сенеффе, Бельгия		
Предполагаемое использование		ый к применению гель для г		
Описание продукта		в, пирожных, свежих фру		
1 0		сладкой выпечки		
Состав продукта	Глюко	озный сироп, вода, карамель	(сахар, вода), краситель	
	E150c	Е150с, желирующие агенты: пектин, Е407, регуляторы		
		гности: E330, E341(iii), E331	(ііі), загуститель Е401,	
	арома	тизатор карамель натуральны	ый, консервант Е202	
	Органол	ептические показатели		
Наименование		Характеристика	Методы контроля	
Вкус	Сладкий	і, карамельный	Органолептически	
Запах	Карамельный		Органолептически	
	-		<u>-</u>	
Консистенция и внешний вид	Однород	цная, желеобразная	Органолептически	
	консист	енция		
Цвет	Темно-коричневый, глянцевый		Органолептически	
Пищевая ценность в расч		Ог продукта (средние значе	ения) в соответствии с	
		ниями ТР ТС 022/2011:		
Энергетическая ценность кДж /	ккал	1252 \ 294		
Белки, г		0,0		
Жиры, г		0,0		
в т.ч. насыщенные, г		0,0		
Углеводы, г		73,6		
в том числе сахар (сахароза), г		56,8		
	Физико-х	кимические показатели		
Наименование показателя		Значение показателя	Соответствие	
Влажность, %		28,0 - 31,0	Спецификация	
pH		4,2 – 4,6	производителя	

Спецификация на	Покрытие для кондитерских изделий	Страница 1 из 3
готовый продукт	Зеркальный гель карамель	
BAK/0015/00/03	Артикульный номер PF0279	



Показатели пищевой безопасности					
Наименование показа	теля	Значение показателя	Соответств	вие	
Токсичные элементы:			TP TC 021/2	2011	
Свинец, мг/кг, не более			Приложение		
Мышьяк, мг/кг, не боле			1		
Кадмий, мг/кг, не более		0,5 0,1			
Ртуть, мг/кг, не более		0,02			
Пестициды:					
ГХЦГ (α, β, γ–изомеры		0,5			
ДДТ и его метаболиты	, мг/кг, не более	0,05			
Микробиологические г	іоказатели:				
Патогенные, в.т.ч. саль	монеллы	в 25 г продукта не допускается	TP TC 021/2	2011 «O	
	•		безопасност	ГИ	
БГКП (колиформы)		в 1 г продукта не допускается	пищевой пр	•	
			Приложение		
КМАФнМ, КОЕ/г, не более		$\begin{vmatrix} 1x10^4 \\ 100 \end{vmatrix}$	Приложение	2 п. 1.8	
Плесени, КОЕ/г, не бол	Плесени, КОЕ/г, не более				
Дрожжи, КОЕ/г не, бол	iee	50			
	Инфор	мация об аллергенах			
Аллергены отсутствую	T				
	Ин	формация о ГМО			
Не содержит ГМО					
	Марн	сировка продукции			
		22/2011 "Пищевая продукция			
требований техничесь	сих регламентов	Таможенного союза на о	гдельные видь	і пищевой	
		ельные требования к ее марки			
T.		а транспортной упаковки		20	
_		цию: название продукции, с	рок годности,	№ партии,	
количество продукци	и каждои партии				
Vwavanarra	Упаковка				
	Упаковочные материалы, индивидуальная и транспортная тара должны соответствовать				
требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности в течение					
*	*	-	и оезопасности	в течение	
	рока годности, при транспортировании и хранении				
Вид упаковки, вес	Пластиковое ведро, 5,0 кг				
Тромонортноя	Полисио били	инатой ауусу услож б	ор ополов ж	O HEOMOD XX	
Транспортная	Должна быть чистой, сухой, целой, без следов подтеков и				
упаковка	жизнедеятельности грызунов, птиц и др. Паллеты должны быть полностью запаллетированны стретч-пленкой				
		ы оыть полностью запаллети таковочными материалами.	рованны стре	тч-пленкой	
			T		
Спецификация на	-	ля кондитерских изделий	Стра	ница 2 из 3	
1 1	готовый продукт Зеркальный гель карамель				
BAK/0015/00/03	Артикульный	й номер PF0279			



Транспортирование и хранение		
Условия транспортирования	В соответствии со ст. 17 ТР ТС 021/2011	
Условия хранения	При температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 65%. После вскрытия хранить при температуре от 2 до 4°C.	
Способ применения	Готовый к использованию гель. Перед применением медленно перемешать, не допуская образования пузырьков воздуха. Можно добавить немного воды.	
Срок годности	24 месяца	

Спецификация на	Покрытие для кондитерских изделий	Страница 3 из 3
готовый продукт	Зеркальный гель карамель	
BAK/0015/00/03	Артикульный номер PF0279	