BAKELS

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ BAK/0029/00/02	
Название продукта: **Начинка для кондитерских и хлебобулочных изделий «Апельсиновый крем»**	
Поставщик	ООО «Русский Бейклс», 194292, г. Санкт-Петербург, 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 Tyberchamps,7180 Seneffe, Belgium / Зэд.Ай.Пейзаже ди Тибершампс 7180 Сенеффе, Бельгия
Предполагаемое использование /Описание продукта	Апельсиновый крем - это готовый концентрированный наполнитель на жировой основе
Состав продукта	Сахар, вода, масло пальмовое, загуститель E1442, концентрат апельсинового сока, натуральный ароматизатор (апельсин), регуляторы кислотности: лимонная кислота, E331 (iii), уплотнитель E509, красители: E160c, E160a, E171, эмульгатор E433, загустители: E418, E401, консервант E202

Органолептические показатели

Наименование	**Характеристика**	**Методы контроля**
Вкус	Типичный для апельсина, сладкий, без постороннего	Органолептически
Запах	Типичный для апельсина, без постороннего	Органолептически
Консистенция и внешний вид	Пастообразная, однородная	Органолептически
Цвет	Оранжевый	Органолептически

Пищевая ценность в расчете на 100г продукта (средние значения) в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011:

Энергетическая ценность кДж / ккал	1256 \ 297
Белки, г	0,1
Жиры, г в т.ч. насыщенные, г	6,2 3,1
Углеводы, г в том числе сахар (сахароза), г	60,3 56,1

Физико-химические показатели

Наименование показателя	**Значение показателя**	**Соответствие**
Влажность, % pH	34,0 - 38,0 3,25 – 3,65	Спецификация производителя

Показатели пищевой безопасности

BAKELS

Наименование показателя	Значение показателя	Соответствие
Токсичные элементы: Свинец, мг/кг, не более Мышьяк, мг/кг, не более Кадмий, мг/кг, не более Ртуть, мг/кг, не более Микотоксины: Афлотоксин В1, мг/кг, не более	 1,0 1,0 0,1 0,01 0,005	ТР ТС 021/2011 Приложение 3 п.5 (сахаристые)
Микробиологические показатели: Патогенные, в.т.ч. сальмонеллы БГКП (колиформы) КМАФнМ, КОЕ/г, не более Плесени, КОЕ/г, не более Дрожжи, КОЕ/г не, более	 в 25 г продукта не допускается в 0,1 г продукта не допускается $1x10^3$ 100 50	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение 1, Приложение 2 п. 1.4 (пасты и кремы)

Информация об аллергенах
Может содержать следы соевого лецитина, сульфитов.
Информация о ГМО
Не содержит ГМО
Маркировка продукции
В соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части её маркировки" и требований технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, устанавливающих дополнительные требования к ее маркировке
Маркировка транспортной упаковки
Должна содержать следующую информацию: **название продукции, срок годности, № партий, количество продукции каждой партии**
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 срока годности, при транспортировании и хранении

Вид упаковки, вес нетто	Пластиковые ведра, 6 кг.
Транспортная упаковка	Должна быть чистой, сухой, целой, без следов подтеков и жизнедеятельности грызунов, птиц и др. Паллеты должны быть полностью запаллетированны стретч-пленкой и/или другими упаковочными материалами.

Транспортирование и хранение

Условия транспортирования	В соответствии со ст. 17 ТР ТС 021/2011
Условия хранения	При температуре от 0 до 20°С и относительной влажности воздуха не более 65%. После вскрытия хранить при температуре от 2 до 4°С.
Способ применения	Концентрированная термостабильная готовая начинка. Можно использовать как до, так и после выпечки. Устойчива к замораживанию, дефростации.
Срок годности	18 месяцев