BAKELS

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ № BSWE/0079/00/04	
Название продукта: **Кондитерский полуфабрикат: Основа для покрытия Бейклс Петтинис №5 белый**	
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	BAKELS SWEDEN AB/ БЕЙКЛС СВИДЕН АБ, Von Utfallsgatan 26-30, SE-415 05 Gothenburg, Sweden / Ул. Утфолсгатан 26-30,415 05 Гётеборг, Швеция
Предполагаемое использование /Описание продукта	Готовая к использованию белая сахарная паста для покрытия, моделирования и декорирования кондитерских изделий
Состав продукта	Сахар, патока крахмальная, масло (жир) пальмоядровое гидрогенизированное рафинированное дезодорированное, масло (жир) рапсовое гидрогенизированное рафинированное дезодорированное, масло (жир) кокосовое гидрогенизированное рафинированное дезодорированное, вода, агент влагоудерживающий Е422, загуститель Е466, эмульгатор Е471, регулятор кислотности лимонная кислота, мальтодекстрин, ароматизатор (ванилин)

Органолептические показатели		
Наименование	**Характеристика**	**Методы контроля**
Вкус	Сладкий, без постороннего	Органолептически
Запах	Сладкий, без постороннего	Органолептически
Консистенция и внешний вид	Консистенция пастообразная	Органолептически
Цвет	Белый, однородный по всей массе	Органолептически

Пищевая ценность в расчете на 100г продукта (средние значения) в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011:	
Энергетическая ценность кДж / ккал	1700 \ 400
Белки, г	< 0,5
Жиры, г в т.ч. насыщенные, г	5,5 5,5
Углеводы, г в том числе сахариды, г	88,0 80,0

Физико-химические показатели		
Наименование показателя	**Значение показателя**	**Соответствие**
Влажность, %	7,0	

BAKELS

Показатели пищевой безопасности		
Наименование показателя	**Значение показателя**	**Соответствие**
Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец, мг/кг Мышьяк, мг/кг Кадмий, мг/кг Ртуть, мг/кг 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 5×10^3 50 50	ТР ТС 021/2011 Приложение 1 Приложение п.1.4. (пасты)

Информация об аллергенах
Аллергены отсутствуют
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	Пластиковое ведро, 5кг. Вакуумные полиэтиленовые пакеты в картонной коробке 10кг (10*1кг).
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 15 - 25°С и относительной влажности воздуха не более 65%. После вскрытия хранить в плотно закрытой упаковке.
Способ применения	Перед использованием Бейклс Петтинис необходимо нагреть как минимум до 15°С, размять руками и раскатать скалкой. При использовании в качестве покрытия необходимо нанести тонкий слой крема между изделием и Бейклс Петтинисом (создать влагонепроницаемый барьер), иначе Бейклс Петтинис может подтаять.
Срок годности	18 месяцев