BAKELS

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ PR /0013/00/02	
Название продукта: **Фруктовый полуфабрикат Цукаты цитрусовый микс**	
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	«PROSPONA Sp.z.o.o» / «ПРОСПОНА Эс пи.зэд.оу.оу», 33-300 Nowy Sacz, ul. Wegierska, 11 / 33-300 Нови Сащ. Ул. Вегьеррска, д.11, Польша
Предполагаемое использование /Описание продукта	Цукаты из апельсиновой и лимонной корки, нарезанные кубиками
Состав продукта	Цедра апельсина и лимона, сахар, глюкозно - фруктозный сироп, регулятор кислотности лимонная кислота Е330, консервант сорбат калия Е202, красители: Е124*, Е102*, Е131. * Содержит краситель, который может оказывать влияние на активность и внимание детей

Органолептические показатели		
Наименование	**Характеристика**	**Методы контроля**
Вкус и запах	Апельсиновый и лимонный, характерный для используемого сырья и добавок, без посторонних запахов и послевкусия	Органолептически
Консистенция и внешний вид	Характерный для цукатов из апельсиновой и лимонной корки, нарезанной на кубики , допускается вытекание сиропа	Органолептически
Цвет	Оранжевый, желтый, красный, зеленый	Органолептически

Пищевая ценность в расчете на 100 г продукта (средние значения) в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011:	
Энергетическая ценность кДж / ккал	1321 / 312
Белки, г	1,7
Жиры, г в т.ч. насыщенные, г	0,3 0,0
Углеводы, г в том числе сахар (сахароза), г	70,0 64,0

Физико-химические показатели		
Наименование показателя	**Значение показателя**	**Соответствие**
Влажность, %	30,0	Спецификация

BAKELS

		производителя
Показатели пищевой безопасности		
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 Пестициды: ГХЦГ (α, β, γ–изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	 0,4 0,2 0,03 0,02 0,05 0,1	ТР ТС 021/2011 Приложение 3 п.6
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 1 г продукта не допускается $1x10^3$ 50 50	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение 1, Приложение 2 п. 1.5
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	Полиэтиленовый мешок в картонной коробке, 8 кг	

нетто	
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 до 75%. После вскрытия хранить при температуре от 0 до 20°С не более 14 дней.
Способ применения	Готовый продукт. Используется для декорирования, выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий.
Срок годности	12 месяцев