СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ № BSWE/0042/00/06		
Название продукта: **Комплексная пищевая добавка «Колко»**		
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	Комплексная пищевая добавка Колко применяется в качестве эмульгатора для улучшения качества выпечки мучных кондитерских изделий. Не содержит пропиленгликоля. Подходит для всех видов миксеров.	
Состав продукта	Вода, стабилизатор Е471, эмульгатор Е475, влагоудерживающий агент Е420, этанол, натуральный ароматизатор апельсин	
Органолептические показатели		
Наименование	**Характеристика**	**Методы контроля**
Вкус и запах	Нейтральный без постороннего	Органолептически
Консистенция и внешний вид	Пастообразная масса	Органолептически
Цвет	Светло-серый	Органолептически
Пищевая ценность в расчете на 100г продукта (средние значения) в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011:		
Энергетическая ценность кДж / ккал	1300 / 310	
Белки, г	< 0,5	
Жиры, г в том числе насыщенные, г	31,0 30,0	
Углеводы, г	7,5	
Физико-химические показатели		
Наименование показателя	**Значение показателя**	**Соответствие**
Влажность, %	65,0±2,0	
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	 5,0 3,0 1,0 1,0	ТР ТС 029/2012 Приложение 28 (по Е 471)
Микробиологические показатели: Патогенные, в.т.ч. сальмонеллы БГКП (колиформы) Общее число аэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	 в 50 г продукта не допускается в 10,0 г продукта не допускается 1000	

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 10,0 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 не выше 15°C (не ниже 0°C) и относительной влажности воздуха не более 65%. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 до 4°C.
Способ применения	Комплексная пищевая добавка Колко применяется в качестве эмульгатора при выпечке мучных кондитерских изделий. Область применения: бисквиты, рулеты, кексы, печенье, блины, оладьи, куличи, сдоба, пряники, вафли. Колко вносится вместе с жидкими компонентами. Преимущества использования Колко: внесение и взбивание одновременно всех компонентов, без предварительного взбивания яиц с сахаром, сокращение времени взбивания с 40 мин до 4-5 мин., сокращение рецептурной закладки яиц до 50%,обеспечение равномерного распределения жира в тесте, получение нежной мелкопористой структуры бисквитной продукции, предотвращение оседания готовых изделий после выпечки, продление свежести, мягкости продукции, позволяет снизить себестоимость изделий за счёт снижения закладки яиц, жира и добавления воды. Дозировка 10-20 г/кг общего веса. Рекомендуется для жировых начинок, для масляных кремов (с использованием молочных продуктов) и для мороженого. Позволяет предотвратить расслоение жировых начинок/кремов в процессе взбивания и хранения, увеличить объём и стабильность. Дозировка 7 – 8 г/кг общего веса.
Срок годности	12 месяцев