СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ № BSWE/0068/00/03	
Название продукта: **Ароматизатор «Мандарин»**	
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	Ароматизатор «Мандарин» устойчив к действию высоких/низких температур и сохраняет свои свойства при оттаивании, что обеспечивает широкий спектр применения, а концентрированная форма делает его простым и экономичным в применении. Продукт даёт превосходный результат, независимо от содержания жира и воды в ароматизируемом изделии.
Состав продукта	Вода, крахмальная патока, вкусоароматическое вещество (натуральное мандариновое масло), агент влагоудерживающий Е422, вкусоароматическое вещество (натуральное апельсиновое масло), загуститель Е415, консервант Е202, регулятор кислотности Е330, соль, краситель тартразин Е102*, краситель жёлтый «солнечный закат» Е110* . *Может оказывать отрицательное воздействие на активность и внимание детей.

Органолептические показатели		
Наименование	**Характеристика**	**Методы контроля**
Вкус и запах	Мандариновый	Органолептически
Консистенция и внешний вид	Вязкая консистенция	Органолептически
Цвет	Оранжевый	Органолептически

Пищевая ценность в расчете на 100 г продукта (средние значения) в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011:	
Энергетическая ценность кДж / ккал	120 \ 500
Белки, г	< 0,5
Жиры, г в том числе насыщенные, г	< 0,5 < 0,5
Углеводы, г в том числе сахариды, г	31,0 8,0

Физико-химические показатели		
Наименование показателя	**Значение показателя**	**Соответствие**

Влажность, % pH (10% раствора) Плотность (20 °C), кг/л	69,0 ±2,0 5,0 ±0,4 1,11±0,03 20°C	Спецификация поставщика
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 1 (по жидким ароматизаторам)
Микробиологические показатели: Патогенные, в.т.ч. сальмонеллы БГКП (колиформы) КМАФнМ, КОЕ/г, не более Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	 в 25 г продукта не допускаются в 1,0 г продукта не допускаются $5*10^2$ 100	
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	Пластиковая бутылка, 1,0 кг. В картонной коробке 12 бутылок (12*1 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 10 до 18°С и относительной влажности воздуха не более 65%. Избегать воздействия прямых солнечных лучей.
Способ применения	Используется для широкого ассортимента мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, изделий из миндаля, начинок, желе и кремов. Дозировка 5-10 г/кг общего веса.
Срок годности	24 месяца