BAKELS

информация о продукте

Фруктовый полуфабрикат Фружелина Вишня

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
Описание продукта	Фрукты в густом вишнёвом желе
Состав продукта	Вишня (60%), вода, сахар, загуститель модифицированный кукурузный крахмал Е 1422, регулятор кислотности лимонная кислота Е 330, консервант сорбат калия Е202.
Способ производства	Подготовка сырья, дозирование, перемешивание, фасовка, контроль качества, маркировка

Нормативно-техническая документация	
Декларация соответствия	
Органолептические показатели	
Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	Желеобразная консистенция, с цельными фруктами или кусочками фруктов.
Цвет	От красного до тёмно-красного.
Вкус	Характерный, без постороннего.
Запах	Характерный, без постороннего.
Пищевая ценность в 100 г продукта:	
Энергетическая ценность	366 кДж/86 ккал
Белки	0,6 г
Жиры	0,2 г
Углеводы	20 г
в т.ч. сахара	16 г
Пищевые волокна	0,6 г
Физико-химические показатели	
Наименование показателя	Значение показателя
Влажность	80,0 %
Кислотность в пересчёте на лимонную кислоту	мин. 0,5 %
Содержание консервантов в пересчёте на сорбиновую кислоту	макс.400 мг/кг
Содержание органических примесей в каждой единице поставки, вес	макс.0,3 %
Содержание минеральных примесей в каждой единице поставки, вес	макс.0,03 %
Показатели безопасности	
Наименование показателя	Значение показателя
КМАФАнМ, КОЕ/г	не более $5x10^3$
БГКП (колиформы)	в 1,0 г продукта не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	в 25 г продукта не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г	не более 50
Плесени, КОЕ/г	не более 50
Информация об аллергенах	Аллергены отсутствуют

BAKELS

информация о продукте

Фруктовый полуфабрикат Фружелина Вишня

Информация о ГМО	Сырьевые материалы данного продукта не являются генетически модифицированными организмами (ГМО) или производными.
Упаковка	Жестяная банка
Фасовка, вес нетто	3,2 кг.
Условия хранения и транспортирования	При температуре от 0 до 18°С и относительной влажности воздуха до 75%. После вскрытия хранить в холодильнике не более 2 суток при температуре от 2 до 4°С.
Применение	Фруктовый полуфабрикат Фружелина Вишня устойчив к замораживанию и выпечке. Используется как готовая начинка для сдобы или как художественное оформление для пирогов, десертов, мороженого, и других кондитерских изделий.
Срок годности	24 месяца.

ООО РУССКИЙ БЕЙКЛС
Санкт-Петербург Телефон/факс: (812) 406-84-16, 406-84-17
Москва Телефон/факс: (495) 933-12-52
info@bakels.ru www.bakels.ru www.bakels.com
Член Международной Группы BAKELS