BAKELS

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ № BSWE/0052/00/03	
Название продукта: **Кондитерский полуфабрикат: Основа для покрытия Масса для изготовления цветов**	
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	Специальная сахарная паста для изготовления цветов, букетов и других украшений
Состав продукта	Сахар, патока крахмальная, вода, масло (жир) пальмовое гидрогенизированное рафинированное дезодорированное, масло (жир) соевое гидрогенизированное рафинированное дезодорированное, масло (жир) ши гидрогенизированное рафинированное дезодорированное, крахмал картофельный, загустители: Е413 и Е466, сухой яичный белок, краситель Е171, загуститель Е 1422, консервант Е 202, регулятор кислотности Е260, носитель Е1505, эмульгатор лецитин (соевый)

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	380 \ 1600
Белки, г	0,5
Жиры, г в т.ч. насыщенные, г	3,5 1,0
Углеводы, г в том числе сахароза, г	86,0 79,0

Физико-химические показатели		
Наименование показателя	**Значение показателя**	**Соответствие**
Влажность, %	8,0	

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		
Яйца (сухой яичный белок), соя (соевый лецитин)		
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	
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 более 15°С и относительной влажности воздуха не более 65%. После вскрытия хранить в плотно закрытой упаковке.
Способ применения	Перед использованием необходимо нагреть как минимум до 15°С, размять руками и раскатать скалкой. Цветы и листочки изготавливают при помощи специальных выемок. Лепестки в цветах склеиваются между собой водой или сиропом. Масса для изготовления цветов хорошо окрашивается сухими пищевыми красителями. Это придает им более естественный и привлекательный внешний вид.
Срок годности	18 месяцев