

| СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТ                                     | говый п  | <b>ΡΟΠΥΚΤ</b> ΒΑΚ/0074/00/01   |                |                          |  |
|---|----------|--|----------------|--------------------------|--|
| СПЕЦПФИКИЦИИ ИСТО                                       |          | Ding out wood  |                |                          |  |
| Название продукта: Кондитер                             |          |  |                |                          |  |
| Поставщик   | 000      | «Русский Бейклс», 194292, г.   | Санкт-Пе       | тербург,                 |  |
|   |          | ект Культуры, дом 48, лит. А   |                |                          |  |
|   | +7(812   | 2)406-84-17 <u>www.bakels.ru</u>   | <u>in</u>      | <u>fo@bakels.ru</u>      |  |
| Производитель   | «Bakb    | el Europe S.A.»/«Бакбел Евро   | па Эс.Эй.      | », Z.I.Paysager du       |  |
|   | Tyber    | champs,7180 Seneffe, Belgium   | / Зэд.Ай.      | Пейзаже ди               |  |
|   | Тибер    | шампс 7180 Сенеффе, Бельги   | Я              |                          |  |
| Предполагаемое использовани                             | е Полуф  | рабрикаты для кондитерских   | изделий,       | основанные на            |  |
| /Описание продукта                                      |          | овом пюре, что позволяет их  |                |                          |  |
|   | начин    | ки, в приготовлении десертов   | в. Можно       | использовать             |  |
|   | как го   | товый продукт для отделки к  | ондитерс       | ких изделий,             |  |
|   | так и і  | в сочетании с холодными гел  | ями для п      | ридания им               |  |
|   |          | ьного блестящего эффекта с с   |                |                          |  |
| Состав продукта   |          | сахар, пюре маракуйи с семе  |                | -                        |  |
|   |          | тители: Е1442, Е415, Е466, яб.   |                |                          |  |
|   |          | нтрированный сок маракуйи,   | • 1            |                          |  |
|   |          | тизатор маракуйя, регуляторі   |                |                          |  |
|   |          | та, E331 (iii), краситель E160   | а, эмульг      | атор Е460,               |  |
|   |          | рвант Е202   |                |                          |  |
|   | Органол  | ептические показатели  | 1              |                          |  |
| Наименование  |          | Характеристика   |                | Методы контроля          |  |
| Вкус  | 1        | ый для маракуйи, без   | Органол        | ептически                |  |
|   | посторо  |  |                |                          |  |
| Запах   |          | Типичный для маракуйи, без   |                | Органолептически         |  |
| T   | -        | постороннего   |                |                          |  |
| Консистенция и внешний вид                              | 1 -      | Желеобразная с включением семян  |                | ептически                |  |
| **  |          | маракуйи   |                |                          |  |
| Цвет  | Оранже   | ВЫЙ  | Органол        | ептически                |  |
| Пищевая ценность в рас                                  |          | 0г продукта (средние значе   | ния) в со      | ответствии с             |  |
|   |          | ниями ТР ТС 022/2011:  |                |                          |  |
| Энергетическая ценность кДж                             | / ккал   | 674 \ 158  |                |                          |  |
| Белки, г  |          | 0,3  |                |                          |  |
| Жиры, г   |          | 0,0  |                |                          |  |
| в т.ч. насыщенные, г                                    | ± ·      |  | 0,0            |                          |  |
| Углеводы, г   |          | 38,9   |                |                          |  |
| в том числе сахар (сахароза), г                         |          | 32,6   |                |                          |  |
| в том числе сахар (сахароза). 1                         |          |  |                |                          |  |
| в том числе сахар (сахароза), в                         |          |  |                |                          |  |
|   |          | химические показатели  | (              | Соответствие             |  |
| Наименование показателя                                 |          | химические показатели<br>Значение показателя   |                | Соответствие<br>ификация |  |
|   |          | химические показатели  | Специ          |                          |  |
| Наименование показателя<br>Влажность, %<br>рН           | Физико-х | Значение показателя 56,0 - 59,0  | Специ<br>произ | фикация                  |  |
| Наименование показателя Влажность, % рН Спецификация на | Физико-х | химические показатели Значение показателя 56,0 - 59,0 3,2 - 3,5 ий полуфабрикат: Пейстри | Специ<br>произ | ификация<br>водителя     |  |



| Показатели пищевой безопасности |                     |                      |  |  |
|---------------------------------|---------------------|----------------------|--|--|
| Наименование показателя         | Значение показателя | Соответствие         |  |  |
| Токсичные элементы:             |                     | TP TC 021/2011       |  |  |
| Свинец, мг/кг, не более         | 1,0                 | Приложение 3 п.5     |  |  |
| Мышьяк, мг/кг, не более         | 1,0                 | (сахаристые)         |  |  |
| Кадмий, мг/кг, не более         | 0,1                 |                      |  |  |
| Ртуть, мг/кг, не более          | 0,01                |                      |  |  |
| Микотоксины:                    |                     |                      |  |  |
| Афлотоксин В1, мг/кг, не более  | 0,005               |                      |  |  |
| Микробиологические показатели:  |                     |                      |  |  |
| Патогенные, в.т.ч. сальмонеллы  | в 25 г продукта не  | TP TC 021/2011 «O    |  |  |
| ,                               | допускается         | безопасности         |  |  |
| БГКП (колиформы)                | в 0,1 г продукта не | пищевой продукции»   |  |  |
| , ,                             | допускается         | Приложение 1,        |  |  |
| КМАФнМ, КОЕ/г, не более         | $1x10^{3}$          | Приложение 2 п. 1.4  |  |  |
| Плесени, КОЕ/г, не более        | 100                 | (пастиломармеладные  |  |  |
| Дрожжи, КОЕ/г не, более         | 50                  | изделия неглазиров.) |  |  |

## Информация об аллергенах

Может содержать следы сульфитов

# 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 | Пластико                               | вые вед | дра, 5 кг. |          |         |        |         |             |     |
|-------------------|--|---------|------------|----------|---------|--------|---------|-------------|-----|
| нетто             |  |         |            |          |         |        |         |             |     |
| Транспортная      | Должна                                 | быть    | чистой,    | сухой,   | целой,  | без    | следов  | подтеков    | И   |
| упаковка          | жизнедеятельности грызунов, птиц и др. |         |            |          |         |        |         |             |     |
|                   | Паллеты                                | должн   | ы быть п   | олностью | запалле | етирон | ванны с | третч-плень | кой |

| Спецификация на | Кондитерский полуфабрикат: Пейстрифил | Страница 2 из 3 |
|-----------------|---------------------------------------|-----------------|
| готовый продукт | маракуйя с семенами                   |                 |
| BAK/0074/00/01  | Артикульный номер                     |                 |



|                              | 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°C и относительной влажности воздуха не |  |  |  |
|                              | более 65%.  |  |  |  |
|                              | После вскрытия хранить при температуре от 2 до 4°C.               |  |  |  |
| Способ применения            | Готовый к использованию продукт. Устойчив к выпечке,              |  |  |  |
|                              | замораживанию, дефростации.                                       |  |  |  |
| Срок годности                | 9 месяцев   |  |  |  |
|                              |   |  |  |  |

| Спецификация на | Кондитерский полуфабрикат: Пейстрифил | Страница 3 из 3 |
|-----------------|---------------------------------------|-----------------|
| готовый продукт | маракуйя с семенами                   |                 |
| BAK/0074/00/01  | Артикульный номер                     |                 |