BAKELS

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ PR /0034/00/01	
Название продукта: **Фруктовый полуфабрикат Засахаренные овощи (тыква)**	
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	«PROSPONA Sp.z.o.o» / «ПРОСПОНА Эс пи.зэд.оу.оу», 33-300 Nowy Sacz, ul. Wegierska, 11 / 33-300 Нови Сащ. Ул. Вегьеррска, д.11, Польша
Предполагаемое использование /Описание продукта	Засахаренные кусочки тыквы кубической формы
Состав продукта	Тыква, сахар, глюкозно-фруктозный сироп, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат калия Е202

Органолептические показатели		
Наименование	**Характеристика**	**Методы контроля**
Вкус и запах	Вкус и запах, характерные для засахаренной тыквы, без посторонних запахов и послевкусия	Органолептически
Консистенция и внешний вид	Текстура характерная для засахаренной тыквы. Допускается вытекание сиропа.	Органолептически
Цвет	Цвет, характерный для засахаренной тыквы после технологической обработки	Органолептически

Пищевая ценность в расчете на 100 г продукта (средние значения) в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011:	
Энергетическая ценность кДж / ккал	1260 / 297
Белки, г	1,6
Жиры, г в т.ч. насыщенные, г	0,0 0,0
Углеводы, г в том числе сахар (сахароза), г	70,0 68,0

Физико-химические показатели		
Наименование показателя	**Значение показателя**	**Соответствие**
Влажность, %	Не более 30,0	Спецификация производителя

BAKELS

Показатели пищевой безопасности		
Наименование показателя	**Значение показателя**	**Соответствие**
Токсичные элементы: Свинец, мг/кг, не более Мышьяк, мг/кг, не более Кадмий, мг/кг, не более Ртуть, мг/кг, не более Пестициды: ГХЦГ (α, β, γ–изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	 0,4 0,2 0,03 0,02 0,05 0,1	ТР ТС 021/2011 Приложение 3 п.6
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 1 г продукта не допускается $1x10^3$ 50 50	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение 1, Приложение 2 п. 1.5
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	Полиэтиленовый мешок в картонной коробке, пластиковые коробки, 2 кг, 8 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	Хранить в сухом прохладном месте при температуре от 0 до 20°С и относительной влажности воздуха до 75%. После вскрытия упаковки – не более 14 дней при температуре от 0 до 20°С
Способ применения	Готовый продукт. Устойчив к замораживанию и выпечке. Используется для декорирования, выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий.
Срок годности	12 месяцев