

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТ	овый п	<b>РОДУКТ</b> ВАК/0086/00/01		
Название продукта: Фруктовы	й полуфа	брикат Гурман клубника		
Посторичения	000 JP	104202 - C	Yarram II aman Karam	
Поставщик	ООО «Русский Бейклс», 194292, г. Санкт-Петербург, проспек Культуры, дом 48, лит. А Тел. +7(812)406-84-16, +7(812)406-8			
	17		2)+00-0+-10, +7(012)+00-0+-	
	www.bal			
Производитель	«Bakbel Europe S.A.»/«Бакбел Европа Эс.Эй.», Z.I.Paysager du			
	Tyberchamps,7180 Seneffe, Belgium / Зэд.Ай.Пейзаже ди			
Предполагаемое	Тибершампс 7180 Сенеффе, Бельгия			
использование /Описание	Высококачественное пастеризованное фруктовое пюре.			
продукта	D			
Состав продукта	остав продукта Вода, концентрированное пюре клубники, сахар, кукуруз			
		крахмал, концентраты (морковь, тыква, редька, яблоко, черная смородина, лайм), натуральный ароматизатор (клубника),		
		іна, лаим <i>у</i> , натуральный арол ант E202	матизатор (клуоника),	
		ептические показатели		
Наименование		Характеристика	Методы контроля	
Вкус	Типичн	ый для клубники, без	Органолептически	
	посторо			
Запах		ый для клубники, без	Органолептически	
	посторо			
Консистенция и внешний вид	Пюреоб	разная, однородная	Органолептически	
Цвет	_	й, однородный по всей	Органолептически	
П	Macce	0		
пищевая ценность в расч		0г продукта (средние значе ниями ТР ТС 022/2011:	ения) в соответствии с	
Энергетическая ценность кДж	′ ккал	475 \ 112		
Белки, г		0,4		
Жиры, г		0,0		
в т.ч. насыщенные, г		0,0		
Углеводы, г		27,4		
в том числе сахар (сахароза), г	Физическ	22,3		
Наименование показателя	Физико-У	химические показатели Значение показателя	Соответствие	
Влажность, %		72,0 - 74,0	Спецификация	
pH		3,2-3,4	•	
1		, -,	производителя	

Спецификация на	Фруктовый полуфабрикат Гурман клубника	Страница 1 из 3
готовый продукт	Артикульный номер	
BAK/0086/00/01		



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 (а, β, γ–изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,4 1,0 0,05 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 $5 \times 10^3$ $50$ $50$	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение 1 (нестерелизованные), Приложение 2 п. 1.5	

### 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

Спецификация на	Фруктовый полуфабрикат Гурман клубника	Страница 2 из 3
готовый продукт	Артикульный номер	
BAK/0086/00/01		



Вид упаковки, вес	Дой-пак, 2 кг		
нетто			
Транспортная	Должна быть чистой, сухой, целой, без следов подтеков и		
упаковка	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 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не		
	более 65%.		
	После вскрытия хранить при температуре от 2 до 4°С.		
Способ применения	Готовый к использованию продукт. Рекомендуемая дозировка 30-35%		
	для приготовления муссов, желе, десертов на основе взбитых сливок и		
	других кондитерских полуфабрикатов и продуктов.		
Срок годности	18 месяцев		
_			

Спецификация на	Фруктовый полуфабрикат Гурман клубника	Страница 3 из 3
готовый продукт	Артикульный номер	
BAK/0086/00/01		