BAKELS

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ № RUB/0037/00/00	
Название продукта	**Комплексная пищевая добавка (Улучшитель хлебопекарный): «Бейклс Бургер Оптимум»**
Производитель	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
Предполагаемое использование /Описание продукта	Сухая порошкообразная смесь предназначена для использования в хлебопечении, как добавка.
Состав продукта	Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, эмульгаторы: Е472е, Е471, Е481, носитель: Е170, глютен пшеничный, мука пшеничная солодовая активная, антиокислитель Е300, ферментные препараты
Способ производства	Подготовка сырья, дозирование, перемешивание, фасовка, контроль качества, маркировка

Нормативно–техническая документация

Вырабатывается по ТУ 10.89.19-037-48955961-2019 в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

Органолептические показатели

Наименование	**Характеристика**	**Методы контроля**
Внешний вид	Мелкодисперсный сыпучий порошок, допускается неплотно слежавшиеся комочки, рассыпающие при надавливании	Органолептические
Цвет	От светло-кремового до бежевого	Органолептические
Запах	Свойственный данному виду продукта, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый	Органолептические
Вкус	Нейтральный	Органолептические

BAKELS

Пищевая ценность в расчете на 100г продукта (средние значения) в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011:		
Энергетическая ценность кДж / ккал	1720/411	
Белки, г	13,2	
Жиры, г	21,6	
Углеводы, г	40,7	
Физико-химические показатели		
Наименование показателя	**Значение показателя**	**Методы контроля**
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	**ГОСТ 9404-88**
Показатели пищевой безопасности		
Наименование показателя	**Значение показателя**	**Соответствие**
Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	 0,5 0,2 0,1 0,03	ТР ТС 021/2011 приложение 3, п 4
Микотоксины, мг/кг, не более: Афлатоксин В1 Дезоксиваленол Т-2 токсин Зеараленон Охратоксин А	 0,005 0,7 0,1 0,2 0,005	ТР ТС 021/2011 приложение 3, п 4
Пестициды, мг/кг, не более: ГХЦГ (α, β, γ) ДДТ и его метаболиты 2,4-D кислота, ее соли и эфиры Гексахлорбензол Ртутьорганические пестициды	 0,5 0,02 Не допускаются 0,01 Не допускаются	ТР ТС 021/2011 приложение 3, п 4
Заражённость вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности	Не допускается Не допускается	ТР ТС 021/2011 приложение 3, п 4
Радионуклиды, Бк/кг, не более Цезий-137	 60	ТР ТС 021/2011 приложение 4

BAKELS

Информация об аллергенах			
Наименование аллергена	**В составе продукта**	**На производствен-ной линии**	**На производстве**
Арахис и продукты его переработки	-	-	-
Аспартам и аспартамацесульфама соль	-	-	-
Горчица и продукты ее переработки	-	-	-
Диоксид серы и сульфиты	-	-	-
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	+	-	-
Кунжут и продукты его переработки	-	-	-
Люпин и продукты его переработки	-	-	-
Моллюски и продукты их переработки	-	-	-
Молоко и продукты его переработки	-	-	-
Орехи и продукты их переработки	-	-	-
Ракообразные и продукты их переработки	-	-	-
Рыба и продукта ее переработки	-	-	-
Сельдерей и продукты его переработки	-	-	-
Соя и продукты ее переработки	-	-	-
Яйца и продукты их переработки	-	-	-

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	Мешки бумажные с полиэтиленовым вкладышем, мешки из полимерных пленок, 5 кг, 20 кг
Транспортная упаковка	Должна быть чистой, сухой, целой, без следов подтеков и жизнедеятельности грызунов, птиц и др. Паллеты должны быть полностью запаллетированы стретч-пленкой и/или другими упаковочными материалами.

BAKELS

Транспортирование и хранение	
Условия транспортирования	В соответствии со ст. 17 ТР ТС 021/2011. Транспортирование всеми видами транспорта
Условия хранения	Улучшитель хранят в чистых, сухих, незараженных вредителями хлебных запасов, не имеющих постороннего запаха, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре не более 25ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Улучшитель после вскрытия, необходимо хранить в плотно закрытой упаковке для защиты от воздействия влаги и кислорода воздуха, при температуре хранения не выше 25 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%.
Условия инактивации ферментов	Ферменты, содержащиеся в улучшителе «Бейклс Бургер Оптимум», полностью инактивируются в процессе выпечки при достижении температуры внутри изделий 96°С и выше в течение 1 минуты
Способ применения	Улучшитель предназначен для использования в хлебопечении, как добавка, служащая для регулирования процессов тестоведения и улучшения качества готовых хлебобулочных изделий. Применение улучшителя позволяет также замораживать тестовые полуфабрикаты и частично выпеченные изделия, с последующим размораживанием, дорасстойкой и допеканием.
Срок годности	9 месяцев с даты изготовления.

Рекомендуемая дозировка улучшителя	
Наименование хлебобулочного изделия	**Количество улучшителя от веса муки, %**
Булочки для гамбургеров	1,0