

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Начинка кондитерская	
	«Карамельная 110»	

Копирование и распространение без разрешения отдела качества запрещено.

Общее описание: начинки кондитерские ,предназначенные для реализации через оптовую торговлю для использования в качестве ингредиента в различных кондитерских изделиях на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания.

Состав: патока крахмальная, молоко сгущенное с сахаром (молоко, обезжиренное молоко, сахар (сахароза, лактоза), вода, соль, краситель натуральный сахарный коллер, жир растительный, ароматизатор, загуститель пектин, регуляторы кислотности: молочная кислота, цитрат кальция

Органолептические свойства

Таблица 1

Внешний вид	Однородная масса, цвет от кремового до светло-коричневого, равномерный по всей массе
Вкус и запах	Сладкий, соответствующий используемым компонентам. Без посторонних привкусов и запахов

Физико-химические показатели

Наименование показатели	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	65,0 – 69,0
Показатель кислотности (рН), %	5,0 - 6,0

Показатели безопасности в соответствии с Приложениями 1 и 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Микробиологические показатели

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴
Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	0,01
Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0
Плесени, КОЕ/г, не более	500

Химические показатели

Таблица 4

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
Токсичные элементы	Мышьяк	1,0
	Свинец	1,0
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,01
Пестициды	ДДТ и его метаболиты	0,005
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,005

Упаковка. Условия хранения. Другие требования.

Таблица 5

ОРЕХПРОМ	СПЕЦИФИКАЦИЯ	
	Начинка кондитерская	
	«Карамельная 110»	

Приемка	Начинки принимаются партиями. Партией считается любое количество начинки одного товарного сорта, упакованной в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним документом о качестве по форме, утвержденной в установленном порядке.
Нормативная документация	ТУ 10.82.23-005-49475298-2017 ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Упаковка	Продукт упаковывают в пластиковые, герметичные бочки или ведра с полиэтиленовым вкладышем. Тару устанавливают на деревянные поддоны и закрепляют полимерными лентами. Тара должна быть целой, крепкой, чистой, сухой, не зараженной вредителями, без посторонних запахов. Масса нетто единицы упаковки бочки 57кг, ведра 25кг и 10кг.
Маркировка	На каждой единице упаковки должна быть нанесена несмываемой, не пахнущей краской, четкая маркировка на русском языке с указанием: - наименования продукта; - состава (при содержании в продукции нескольких компонентов); - наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес включая страну); - единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза; - массы нетто или объема продукта; - пищевой ценности продукта; - условий хранения; - даты изготовления и дата упаковки; - срока годности.
Условия хранения	Хранение должно осуществляться в сухих, чистых, вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями, при температуре от 0 до 20 С и относительной влажности воздуха не более 70%.
Срок годности	12 месяцев со дня выработки при соблюдении условий хранения.
Транспортирование	Транспортирование с соблюдением соответствующих санитарных требований в чистых, сухих, не зараженных вредителями транспортных средствах.
Другие требования	Отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы не должно превышать предела допускаемых отрицательных отклонений, приведенного в ГОСТ 8.579-2002. Срок годности на момент поставки не должен превышать 1/3 всего срока годности продукта. Декларация о соответствии (при каждой поставке).

Справочные данные по пищевой и энергетической ценности

100 г начинки кондитерской содержат

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж/ккал
2	6,5	42	990/230

ПОКУПАТЕЛЬ

ПРОДАВЕЦ