



BAKELS



СОГЛАСОВАНО: ОТДЕЛ КАЧЕСТВА «23» 03 2021 г. Довлатова Р.С.

РАЗРАБОТАНО: специалист по сертификации «23» 03 2021 г. Андреева А.Ю.

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ № BS/0007/00/03

Название продукта: Кондитерский полуфабрикат: **Основа кондитерская «Активита»**

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 «Bakels Senior NV»/«Бейклс Сениор НВ», Postkoets 25 NL 3897 AK Zeewolde/ Посткуте 25НЛ 3897 АК Зееволдэ, Нидерланды

Предполагаемое использование /Описание продукта Смесь сахара и сухого яичного белка для приготовления высококачественных меренг, бeze, воздушно-ореховых полуфабрикатов, суфле.

Состав продукта Сахар, сухой яичный белок, загуститель E466, регулятор кислотности E330

Органолептические показатели

Наименование	Характеристика	Методы контроля
Вкус	Нейтральный без постороннего	Органолептически
Запах	Свойственный запаху сухого белка	Органолептически
Консистенция и внешний вид	Порошкообразная	Органолептически
Цвет	Белый	Органолептически

Пищевая ценность в расчете на 100г продукта (средние значения) в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011:

Энергетическая ценность кДж / ккал	1478 / 353
Белки, г	45,2
Жиры, г	0,7
из которых насыщенных	0,2
Углеводы, г	42,4
в том числе сахар (сахароза), г	39,1
Пищевые волокна, г	2,5
Соль, г	2,5

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя	Соответствие
Влажность, %	5,0	

Спецификация на готовый продукт № BS/0007/00/03	Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская «Активита» Артикульный номер 31123	Страница 1 из 3
---	---	-----------------

Показатели пищевой безопасности		
Наименование показателя	Значение показателя	Соответствие
Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец, мг/кг Мышьяк, мг/кг Кадмий, мг/кг Ртуть, мг/кг	1,0 1,0 0,1 0,01	ТР ТС 021/2011 Приложение 3 п.5. (по сахаристым)
Микотоксины, мг/кг, не более: Афлотоксин В1,	0,005	
Микробиологические показатели: Патогенные, в.т.ч. сальмонеллы	в 25 г продукта не допускается	Приложение 1
БГКП (колиформы)	в 1 г продукта не допускается	Приложение 2 п.1.4
КМАФнМ, КОЕ/г, не более Плесени, КОЕ/г, не более Дрожжи, КОЕ/г не, более	5×10^3 50 50	
Информация об аллергенах		
Аллергены: яйцо. Может содержать следы глютена, сои, молока, люпина.		
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	Бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем 4 кг, 15 кг; грипперы фольгированные 3 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.	
Транспортирование и хранение		
Спецификация на готовый продукт № BS/0007/00/03	Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская «Активита» Артикульный номер 31123	Страница 2 из 3



Условия транспортирования	В соответствии со ст. 17 ТР ТС 021/2011
Условия хранения	При температуре от 10 до 15°C и относительной влажности воздуха не более 65%
Способ применения	<p>Основа кондитерская «Активита» 110 г Вода 1000 г Сахар 3850 г</p> <p>Растворить смесь кондитерскую «Активита» в воде на 5-10 минут, затем добавить 1/3 сахара и взбить смесь до увеличения объема. Затем очень осторожно добавить оставшийся сахар, взбить 1-2 минуты. Отсадить меренги и выпекать при температуре 100°C в течении 60-90 минут.</p>
Срок годности	12 месяцев

Спецификация на готовый продукт № BS/0007/00/03	Кондитерский полуфабрикат: Основа кондитерская «Активита» Артикульный номер 31123	Страница 3 из 3
--	---	-----------------