 <b>БЕРТА</b> ГРУППА КОМПАНИЙ	<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ (СП)</b>	<b>КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА</b>
(Готовая продукция)	<b>Начинка кондитерская. Топпинг с маркировкой Dr. Paravero «Ваниль»</b>	<b>СП-02.005_00</b>
ДП-КК-02		Страница 1 из 2
Согласно ДП		

**Производитель:** ИП Халлач Сергей Игоревич  
 ТУ 9129-004-36819833-09

**Декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.ВЯ01.В.16575 от 05.03.2018 г по 04.03.2023 г.**

**Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012**

**Способ применения:** полностью готов к употреблению. Предназначен для оформления и украшения десертов, пирожных и тортов после выпечки. Перед употреблением рекомендуется встряхнуть.

**Состав:** сахар-песок, вода очищенная, патока, молоко сухое обезжиренное, загустители (Е1442 крахмал, Е415 ксантановая камедь), красители (Е171 диоксид титана, Е160b аннато), ароматизаторы («Сливки», «Ванилин»), консерванты (Е 202 сорбат калия, Е211 бензоат натрия) не более 0,1 %.

**Органолептические показатели:**

Внешний вид: однородная масса, имеющая высокую вязкость и глянцевую поверхность

Цвет: светло-бежевый

Вкус и аромат характерный для данного вида начинки, без посторонних привкусов и запахов.

Наличие посторонних включений не допускается.

Физико-химические показатели:		Токсичные элементы:	
Массовая доля сухих веществ, % не менее	60	Свинец, мг/кг, не более	1,0
Кислотность, рН не более	3,6	Мышьяк, мг/кг, не более	1,0
		Кадмий, мг/кг, не более	0,1
		Ртуть, мг/кг, не более	0,01
		Микотоксины: афлатоксинВ1, мг/кг, не более	0,005
		ГХЦГ и изомеры, сумма не более мг/кг	0,05
		ДДТ и его метаболиты, не более мг/кг	0,1
Микробиологические показатели:		Содержание в 100 г продукта:	
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г продукта	не допускается	Белки	1,5 г
БГКП в 0,1г продукта	не допускается	Жиры	0,1 г
КМАФАиМ, КОЕ/г не более	5*10 <sup>3</sup>	Углеводы	58,0 г
Дрожжи, КОЕ/г не более	50		
Плесени, КОЕ/г не более	50		

**Пищевая и энергетическая ценность:** 240 ккал, 1000 кДж.


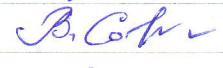


**Срок годности и условия хранения:** 12 месяцев. Хранить при температуре от 0 до 25° С и относительной влажности воздуха не выше 75%. После вскрытия использовать в течение 20 суток, при соблюдении указанных условий хранения.

**Упаковка:** картонная коробка 6 кг (6 бутылок по 1 кг) бутылка полимерная предназначена для фасования и хранения пищевых продуктов.

Масса нетто - 6 кг, масса брутто - 6,4 кг

**На паллете:**

**Контактные телефоны:** 8 (8652) 950-120, 29-02-07.

	Должность и подразделение	Подпись	ФИО	Дата
Разработано	Инженер-технолог		Харькова Л.В.	05.03.2018
Согласовано	Главный технолог ПР		Соколова В.В.	05.03.2018
	Старший менеджер по сертификации и стандартизации		Авраамова И.Б.	05.03.2018
Утверждено	Главный технолог		Глазова Е.С.	05.03.2018

**ДАННЫЙ ДОКУМЕНТ ЯВЛЯЕТСЯ КОНТРОЛИРУЕМЫМ**

Путь: \\FILE-SRV\Berta\ВНУТРЕННИЕ ДОКУМЕНТЫ\2 УРОВЕНЬ\4 СПЕЦИФИКАЦИИ КАЧЕСТВА\Действующие\Электронные\СП топпинг Dr Paravero\Топпинг Dr. Paravero Ваниль.doc

**КОНТРОЛИРУЕМЫЙ  
ДОКУМЕНТ И И Ф**

**ОРИГИНАЛ**

(Готовая продукция)

ДП-КК-02

Согласно ДП

Начинка кондитерская.  
Топпинг с маркировкой Dr. Paravero «Ваниль»

СП-02.005\_00

Страница 2 из 2

Действует с:

05.03.2018

Срок действия до:

04.03.2023

№ Копии/подразделение

**ДАННЫЙ ДОКУМЕНТ ЯВЛЯЕТСЯ КОНТРОЛИРУЕМЫМ**

Путь: \\FILE-SRV\Berta\ВНУТРЕННИЕ ДОКУМЕНТЫ\2 УРОВЕНЬ\4  
СПЕЦИФИКАЦИИ КАЧЕСТВА\Действующие\Электронные\СП топпинг Dr  
Paravero\Топпинг Dr. Paravero Ваниль.doc

КОНТРОЛИРУЕМЫЙ  
ДОКУМЕНТ И Н Ф

ОРИГИНАЛ