

Дата актуализации:
07.04.2020

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА		
№ п/п	Характеристики	Показатели
1.	Изготовитель	Общество с ограниченной ответственностью "Кондитер-Сервис" (ООО "Кондитер-Сервис"), 194292, Россия, г. Санкт-Петербург, переулок 8-й Верхний, д. 4, лит. А, АКБ 2 эт.
2.	Описание	Пюре банана, уваренное с сахаром и загустителем
3.	Состав продукции	Пюре из банана, сахар, патока, загустители: Е1422, геллановая камедь, регуляторы кислотности: кислота лимонная, цитрат натрия, цитрат кальция, консерванты сорбат калия, бензоат натрия, ароматизатор "банан", краситель натуральный куркумин.
4.	Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения)	Углеводы 46 г, энергетическая ценность 190 ккал/790 кДж
5.	Характеристика упаковки	Упаковка из термоформованных термопластичных полимерных материалов не более 20 л, крышка из термоформованных полимерных материалов
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-009-89114245-2019		
№	Наименование показателя	Характеристика показателя
6.	Внешний вид	Мажущая однородная масса.
7.	Консистенция	Густая, гомогенная масса имеющая жележную консистенцию, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.
8.	Цвет	Свойственный банановому пюре уваренному с сахаром. От светло-желтого до желтого, без посторонних оттенков. В процессе хранения допускается потемнение продукта.
9.	Вкус и аромат	Насыщенные, свойственные банановому пюре уваренному с сахаром. Не допускаются посторонние привкус и аромат.
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-009-89114245-2019		
№ п/п	Наименование показателя	Значение показателя
10.	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	43
11.	рН, не более	4
12.	Посторонние примеси	Не допускаются
13.	Термостабильность при 130°С 12 минут, %	100
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (Приложение 2, пункт 1.5)		
№ п/п	Наименование показателя	Допустимые уровни
14.	КМАФАнМ, КОЕ/г (см 3), не более	5×10^3
15.	БГКП (колиформы), не допускаются в массе продукта, г	1
16.	Плесени, КОЕ/г не более	50
17.	Дрожжи, КОЕ/г не более	50

Дата актуализации:
07.04.2020

18.	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускается	25
-----	--	----

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п.6)

№ п/п	Наименование показателя	Допустимые уровни
19.	Свинец	0,4
20.	Мышьяк	1
21.	Кадмий	0,05
22.	Ртуть	0,02
23.	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,05
24.	ДДТ и его метаболиты	0,1

ГЕННОМОДИФИЦИРОВАННЫЕ ОРГАНИЗМЫ в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011

№ п/п	Наименование показателя	Допустимые уровни
25.	Статус ГМО	Данный продукт не содержит ГМО и не состоит из ГМО. Согласно информации наших поставщиков сырья и находящимся в нашем распоряжении данным, продукт не содержит ингредиентов, содержащих ГМО или произведенных из ГМО.

АЛЛЕРГЕНЫ согласно требованиям ТР ТС 022/2011

№ п/п	Аллергены	Наличие аллергенов	Наличие следов аллергенов на технологической линии
26.	Арахис и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
27.	Аспартам и аспартам-ацесульфам соль	отсутствует	отсутствует
28.	Горчица и продукты ее переработки	отсутствует	отсутствует
29.	Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10мг на 1кг или 10мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы	отсутствует	отсутствует
30.	Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
31.	Кунжут и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
32.	Люпин и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
33.	Моллюски и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
34.	Молоко и продукты его переработки (в т.ч. лактоза)	отсутствует	отсутствует
35.	Орехи и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
36.	Ракообразные и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
37.	Рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды)	отсутствует	отсутствует
38.	Сельдерей и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
39.	Соя и продукты ее переработки	отсутствует	отсутствует
40.	Яйца и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует



Спецификация
Начинка «Банановая»
термостабильная
19/83
ТУ 10.39.22-009-89114245-2019

Дата актуализации:
07.04.2020

МАРКИРОВКА в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011

Маркировка содержит: наименование продукции, масса нетто продукции, номер рецептуры, наименование и адрес изготовителя, состав и пищевую и энергетическую ценность продукции, нормативный документ, в соответствии с которым изготовлена продукция, номер партии, дату изготовления, условия хранения и срок годности, штрих-код.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-009-89114245-2019

Срок годности до и после вскрытия упаковки: 3 месяца при температуре хранения от 0°C до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Применяется при производстве кондитерских изделий в качестве начинки.

Настоящий документ содержит конфиденциальную информацию производственного и делового характера. В связи с этим получатель обязуется обращаться с документом и его содержанием со строгой секретностью, хранить в недоступном месте и не передавать третьим лицам, если таковые нуждаются в этом документе для исполнения своих обязательств по отношению к получателю.

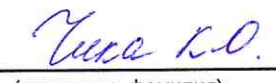
СОСТАВЛЕНО

Сменный технолог

(должность)



(подпись)



(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог

(должность)



(подпись)



(инициалы, фамилия)

