



Спецификация
Конфитюр без добавления сахара
"апельсиновый"
пастеризованный
19/99

Дата актуализации:
29.04.2020

ТУ 10.39.22-007-89114245-2019

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	Измельченные плоды апельсина, уваренные с подсластителями, загустителем и апельсиновым соком.
3.	Состав продукции	апельсин свежий, вода, подсластители: (эритритол, стевия), концентрат апельсинового сока, загуститель - пектин цитрусовый, регулятор кислотности - кислота лимонная. Содержит подсластители. При чрезмерном употреблении может оказывать
4.	Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения)	Белки – 0,5г, жиры – 0,2г, Углеводы – 27,4 г, в т.ч. сахара 6г. Энергетическая ценность – 113,4 ккал/481,7 кДж
5.	Характеристика упаковки	Банка стеклянная не более 3 л, крышка винтовая из жести

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-007-89114245-2019

№	Наименование показателя	Характеристика показателя
6.	Внешний вид	Однородная зажелированная мажущаяся масса, с распределенными в ней частями апельсина с цедрой
7.	Консистенция	Густая желированная масса, состоящая из мякоти и цедры апельсина, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Допускается присутствие частей косточек апельсина
8.	Цвет	Свойственный апельсину уваренному с сахаром. От светло- желтого до оранжевого, без посторонних оттенков. В процессе хранения допускается появление незначительного потемнения.
9.	Вкус и аромат	Свойственные апельсину. Не допускаются посторонние привкус и аромат.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-007-89114245-2019

№ п/п	Наименование показателя	Значение показателя
10.	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	27
11.	pH, не более	3,9
12.	Посторонние примеси	Не допускаются
13.	Термостабильность, %	Не нормируется

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (Приложение 2, таблица 2)

№ п/п	Наименование показателя	Допустимые уровни
14.	Полные консервы группы "Г" Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускается в 1 г (см ³) продукта



Спецификация
Конфитюр без добавления сахара
"апельсиновый"
пастеризованный
19/99

Дата актуализации:
29.04.2020

ТУ 10.39.22-007-89114245-2019

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

№ п/п	Наименование показателя	Допустимые уровни
15.	Свинец	0,4
16.	Мышьяк	1
17.	Кадмий	0,05
18.	Ртуть	0,02
19.	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,05
20.	ДДТ и его метаболиты	0,1

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

№ п/п	Наименование	Допустимые уровни
21.	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
22.	Арахис и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
23.	Аспартам и аспартам-ацесульфама соль	отсутствует	отсутствует
24.	Горчица и продукты ее переработки	отсутствует	отсутствует
25.	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
26.	Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
27.	Кунжут и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
28.	Люпин и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
29.	Моллюски и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
30.	Молоко и продукты его переработки (в т.ч. лактоза)	отсутствует	отсутствует
31.	Орехи и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
32.	Ракообразные и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует
33.	Рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды)	отсутствует	отсутствует
34.	Сельдерей и продукты его переработки	отсутствует	отсутствует
35.	Соя и продукты ее переработки	отсутствует	отсутствует
36.	Яйца и продукты их переработки	отсутствует	отсутствует

МАРКИРОВКА в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011

Маркировка содержит: наименование продукции, масса нетто продукции, наименование и адрес изготовителя, состав и пищевую и энергетическую ценность продукции, дату изготовления, условия хранения и срок годности, штрих-код.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ в соответствии с требованиями ТУ 10.39.22-007-89114245-2019



Дата актуализации:
29.04.2020

Спецификация
Конфитюр без добавления сахара
"апельсиновый"
пастеризованный
19/99
ТУ 10.39.22-007-89114245-2019

Стр.3 из 3

Срок годности и условия хранения: 12 месяцев со дня изготовления при температуре от 0°C до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. После вскрытия банку хранить с плотно закрытой крышкой в условиях хранения от 0 до +10°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Продукт готов к употреблению. Возможно употребление вместе с крекерами, печеньем, так и отдельно.

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

Технолог
(должность)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог
(должность)

(подпись)

(инициалы, фамилия)