

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	Целые ягоды вишни, уваренные с сахаром и загустителем
3.	Состав продукции	Вишня, сахар, загустители: E1442, E418, регулятор кислотности: кислота лимонная, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, ароматизатор "Вишня"
4.	Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения)	Углеводы 34 г, энергетическая ценность 136 ккал/570 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 10.39.22-007-89114245-2019		
№	Наименование показателя	Характеристика показателя
6.	Внешний вид	Мажущая масса с уваренными ягодами вишни. Ягоды равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие разваренных, разорванных ягод. Допускается наличие косточки.
7.	Консистенция	Густая, плотная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.
8.	Цвет	Яркий, насыщенный, свойственный вишне уваренной с сахаром. От красного до темно-красного, без посторонних оттенков. В процессе хранения допускается появление незначительного бурого оттенка.
9.	Вкус и аромат	Насыщенные, свойственные вишне уваренной с сахаром. 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	36
11.	pH, не более	4
12.	Посторонние примеси	Не допускаются
13.	Термостабильность при 130°C 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.	Гексахлорциклогексан (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
Конфитюр «Вишневый»
термостабильный нестерилизованный
17/180
ТУ 10.39.22-007-89114245-2019

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, информацию о наличии косточки, 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 10.39.22-007-89114245-2019

Срок годности до и после вскрытия упаковки: 6 месяцев при температуре хранения от 0°C до +10°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)

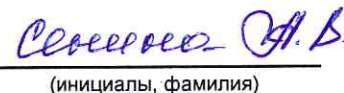

(подпись)


(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог
(должность)


(подпись)


(инициалы, фамилия)

