



Спецификация продукта

| | | | |
|--|--|--------------------------|---|
| КОД | 18081 | ТИП ПРОДУКТА | КОНЦЕНТРИРОВАННАЯ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКАЯ ПАСТА |
| НАИМЕНОВАНИЕ | ЧЕРНИКА | | |
| ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ | Пастообразный продукт. Используется в кондитерской промышленности в качестве вкусо-ароматической основы для десертов, мороженого, тортов. Дозировка 65 г на 1 кг крема | | |
| МАССА | 2,5 кг | | |
| СОСТАВ | Сахар, сухой глюкозный сироп, замороженная черника 15%, вода, антиокислитель лимонная кислота, концентрированный черничный сок 6%, красители карамель E150c, антиоксиданты, индигодин, ароматизаторы, загустители пектин, тара | | |
| ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | ВНЕШНИЙ ВИД: гомогенная паста ЦВЕТ: пурпурный ВКУС: соответствует наименованию без постороннего привкуса ЗАПАХ: соответствует наименованию без постороннего запаха | | |
| ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ | Влажность max 30% Зола max 0,34% pH 1,9+/-0,2 | | |
| ТОКСИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ГМО СТАТУС | Пестициды Согласно ЕС законодательству, отсутствуют Тяжелые металлы Согласно ЕС законодательству, отсутствуют ГМО отсутствует | | |
| СОДЕРЖАНИЕ АЛЛЕРГЕНОВ | <i>Может содержать следы сои, молока, яиц, миндаля, фундука, грецких орехов и фисташек.</i> | | |
| ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | На 100 г продукта | | |
| | Энергетическая ценность | кДж 1098,2 кКал 262,5 | |
| | жиры | 0 г | |
| | углеводы | 60,6 г | |
| | белки | 0,1 г | |
| | соль | 0,016 г | |
| МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ | Общее количество | <5000 КОЕ/г | |
| | дрожжи | <100 КОЕ/г | |
| | стафилококк | <20 КОЕ/г | |
| | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, 25г | Не обнаружены | |
| | | | |
| УПАКОВКА | Пластиковое ведро 2,5 кг | | |
| СРОК ГОДНОСТИ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ | 30 месяцев В закрытой оригинальной упаковке | | |
| УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ | Транспортировать в чистом предназначенном для транспортировки пищевых продуктов транспорте, вдали от источников сильного запаха | | |
| ПРОИЗВОДИТЕЛЬ | MEC3 - OPTIMA S.P.A. Via Gaggio 72, 47832 San Clemente Rimini, Italy Phone: +39 0541 859411 Fax: +39 0541 859412 | | |

