



Спецификация продукта

КОД	14306	ТИП ПРОДУКТА	КОНЦЕНТРИРОВАННАЯ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКАЯ ПАСТА
НАИМЕНОВАНИЕ	КОКОС		

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	Пастообразный продукт. Используется в кондитерской промышленности в качестве вкусо-ароматической основы для десертов, мороженого, тортов. Дозировка 60 г на 1 кг крема		
МАССА	4,5 кг		
СОСТАВ	Сахар, вода, глюкозный сироп, сухое кокосовое молоко (всего кокосовое молоко 13,5%), мальтодекстрин, молочный белок, ароматизаторы, модифицированный крахмал, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, сорбат калия		
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	ВНЕШНИЙ ВИД: гомогенная паста ЦВЕТ: белый ВКУС: кокос, без постороннего привкуса ЗАПАХ: соответствует наименованию без постороннего запаха		
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	Влажность Max 29 % Жиры 9,6 % Зола Max 0,3% pH 4,5 +/-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 1402 кКал 335,1	
	жиры	9,6 г	
	углеводы	60,05 г	
	белки	1,59 г	
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	соль	0,04 г	
	Общее количество	<5000 КОЕ/г	
	дрожжи	<100 КОЕ/г	
	стафилококк	<20 КОЕ/г	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, 25г	Не обнаружены	
УПАКОВКА	Пластиковое ведро 4,5 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	
--	----------------------	--