



## Спецификация продукта

<b>КОД</b>	<b>18080A</b>	<b>ТИП ПРОДУКТА</b>	<b>КОНЦЕНТРИРОВАННАЯ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКАЯ ПАСТА</b>
<b>НАИМЕНОВАНИЕ</b>	<b>МАЛИНА</b>		
<b>ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ</b>	Пастообразный продукт, идеально подходящий в качестве вкусо-ароматической основы для десертов, мороженого, тортов. Дозировка 30-60 г на 1 кг крема		
<b>МАССА</b>	3 кг		
<b>СОСТАВ</b>	Сахар, сухой глюкозный сироп, вода, замороженная малина 15%, яблочная, лимонная кислота, красители: антоцианы, E150, ароматизаторы, пектин.		
<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	ВНЕШНИЙ ВИД: гомогенная паста ЦВЕТ: насыщенно- красный ВКУС: соответствует наименованию без постороннего привкуса ЗАПАХ: соответствует наименованию без постороннего запаха		
<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>	Влажность max 30% Жиры 0,1% рН 1,8+/-0,2		
<b>ТОКСИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ГМО СТАТУС</b>	Пестициды Согласно ЕС законодательству, отсутствуют Тяжелые металлы Согласно ЕС законодательству, отсутствуют ГМО отсутствует		
<b>СОДЕРЖАНИЕ АЛЛЕРГЕНОВ</b>	<i>Может содержать следы сои, молока, яиц, миндаля, фундука, грецких орехов и фисташек.</i>		
<b>ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ</b>	На 100 г продукта		
	Энергетическая ценность	кДж 1152,6 кКал 270,9	
	жиры	0,1 г	
	углеводы	63 г	
	белки	0 г	
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>	соль	0,08 г	
	Общее количество	<5000 КОЕ/г	
	дрожжи	<100 КОЕ/г	
	стафилококк	<20 КОЕ/г	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, 25г	Не обнаружены	
<b>УПАКОВКА</b>	Пластиковое ведро 3 кг		
<b>СРОК ГОДНОСТИ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ</b>	36 месяцев В закрытой оригинальной упаковке		
<b>УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ</b>	Транспортировать в чистом предназначенном для транспортировки пищевых продуктов транспорте, вдали от источников сильного запаха		
<b>ПРОИЗВОДИТЕЛЬ</b>	<b>MEC3 - OPTIMA S.P.A.</b> Via Gaggio 72, 47832 San Clemente Rimini, Italy Phone: +39 0541 859411 Fax: +39 0541 859412		

