



Спецификация продукта

КОД	18154A	ТИП ПРОДУКТА	КОНЦЕНТРИРОВАННАЯ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКАЯ ПАСТА
НАИМЕНОВАНИЕ	МАНГО АЛЬФОНСО		
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	Пастообразный продукт. Используется в кондитерской промышленности в качестве вкусо-ароматической основы для десертов, мороженого, тортов. Дозировка 30-60 г на 1 кг крема		
МАССА	3 кг		
СОСТАВ	Сахар, глюкозный сироп, вода, пюре манго альфонсо 15%. Лимонная кислота, красители (куркума, E150c), агар-агар, пектин		
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	ВНЕШНИЙ ВИД: гомогенная паста ЦВЕТ: желто-оранжевый ВКУС: манго без постороннего привкуса ЗАПАХ: соответствует наименованию без постороннего запаха		
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	Влажность 29,4% Зола max 0,6% pH 2,5+/-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 1.113 кКал 262	
	жиры	0 г	
	углеводы	64 г	
	белки	0 г	
	соль	0,03 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 3 кг		
СРОК ГОДНОСТИ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	24 месяца 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		

