

Спецификация продукта

КОД	14041	ТИП ПРОДУКТА	КОНЦЕНТРИРОВАННАЯ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКАЯ ПАСТА
НАИМЕНОВАНИЕ	МЯТА		

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	Используется в кондитерской промышленности в качестве вкусо-ароматической основы для десертов, мороженого, тортов. Дозировка 50 г на 1 кг крема		
МАССА	2,5 кг		
СОСТАВ	Сахар, сухой глюкозный сироп, вода, модифицированный крахмал, натуральные ароматизаторы, ароматизаторы		
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	ВНЕШНИЙ ВИД: гомогенная паста ЦВЕТ: нейтральный ВКУС: мятный без постороннего привкуса ЗАПАХ: соответствует наименованию без постороннего запаха		
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	Влажность max 31% жиры max 0% зола max 1% pH 5,2+/-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 1201,7 кКал 287,2	
	жиры	0 г	
	углеводы	71,8 г	
	в том числе сахар	54,7 г	
	белки	0,01 г	
	соль	0,02 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	36 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		

