

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ ХАРИТОНЕНКО ЮЛИЯ НИКОЛАЕВНА
ДНР, г. Макеевка, улица Московская, д. 18 кв.4
ОГРНИП 323930100235897 от 13.03.2023
ИНН 972903659630

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Начинки для кондитерских изделий термостабильные с кусочками ягод и фруктов

(в ассортименте)

согласно СТО 2020966697–001–2023, утвержденным производителем

Основные характеристики:

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ХАРАКТЕРИСТИКА
Описание продукта	Густая масса с наличием ягоды или кусочков ягоды и фруктов. Массовая доля фруктовой части не менее 35%. Термостабильна при температуре до 220 °С. Изготавливается с добавлением пищевых органических кислот и консервантов.
Состав	Патока крахмальная, сахар-песок, фрукты и ягоды натуральные, крахмал модифицированный, вода питьевая, стабилизационная система и загуститель (по виду и типу начинки), лимонная кислота, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), вкусо-ароматическая добавка и пищевые красители (по виду начинки), пищевые органические добавки.
Внешний вид и консистенция	Густая пластичная масса, не растекающаяся по поверхности с включениями натуральных ягод и фруктов.
Цвет	Характерный для фруктов и ягод (яблоко, абрикос, цедра лимона и апельсина, клюква, клубника, малина, персик, вишня, клюква, черная смородина и др.) из которых изготовлена начинка и добавленных красителей (при наличии).
Вкус и запах	Ярко выраженный, сладкий или кисло-сладкий, в зависимости от вида начинки и компонентов.
Массовая доля влаги, %, не более	40,0 - 30,0
Физико-химические показатели и пищевая ценность	Белки-0,0г/Жиры-0,00/Углеводы - не менее 55,0/220ккал Массовая доля фруктовой части не менее 30%
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и радионуклиды; микробиологические показатели	Соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
Упаковка	Картонная коробка с полиэтиленовым мешком-вкладышем массой нетто 10 кг.
Условия хранения	Хранить в сухом месте при температуре от 0 до 25°С, и относительной влажности воздуха не выше 85%.
Срок годности	6 месяцев от даты изготовления
Область применения	В качестве начинки для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий из сдобного теста, декорирования кондитерских изделий.

Продукт и сырье, используемое для приготовления начинки соответствует: Техническим условиям, утвержденным производителем; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов