

**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 - Джеммы фруктовые (в ассортименте)

согласно СТО 2020966697–001–2023, утвержденным производителем

#### Основные характеристики:

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ	ХАРАКТЕРИСТИКА
Описание продукта	Начинка фруктовая, изготовленная из яблочного пюре или переработанных яблок, с добавлением загустителей, пищевых органических кислот и консервантов.
Состав	Патока крахмальная, сахар-песок, фруктовая часть( яблочное пюре или яблоки переработанные), крахмал модифицированный E1442, стабилизационная система и загуститель (согласно рецептуре) , лимонная кислота, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), вкусо-ароматическая добавка и краситель.
Внешний вид и консистенция	В процессе термообработки продукт не закипает, не растекается, не высыхает, сохраняет первоначальную форму, цвет, аромат, глянцевую поверхность.
Цвет	Однородный, свойственный цвету компонентов и красителей, из которых изготовлена начинка.
Вкус и запах	Ярко выраженный, сладкий или кисло-сладкий, в зависимости от вида начинки и компонентов.
Массовая доля влаги, %, не более	45,0-35,0
Пищевая ценность, на 100 грамм начинка	Белки-0,0г/Жиры-0,00/Углеводы-60,0/240ккал
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	Используется для наполнения хлебобулочных и кондитерских изделий, 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.