

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

СПЕЦИФИКАЦИЯ

«НАЧИНКА МАКОВАЯ ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ»

согласно СТО 2020966697–001–2023, утвержденным производителем

Наименование показателей	Характеристика
Описание продукта	Густая, вязкая масса, устойчивая к нагреванию и выпечке. Устойчивая к нагреванию и выпечке не более 220°С.
Состав	Мак пищевой, сахар-песок, патока крахмальная, крахмал модифицированный Е1442, ванилин, консерванты (сорбат калия; бензоат натрия), цитрат натрия Е331. Содержание сухих веществ не менее 60 %.
Внешний вид и консистенция	Густая, вязкая масса с видимыми включениями сырья, без комков, посторонних включений и примесей.
Цвет	Темный, свойственный маку (от светло-серого до черного).
Вкус и запах	Вкус кисловато-сладкий, свойственный пищевому маку. Не допускается посторонний привкус и запах.
Массовая доля влаги, %, не более	40
Пищевая ценность, на 100 грамм продукта	Белки-4,0/Жиры-9,0/Углеводы-62, ккал- 248.
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	При температуре от 0 до 15 °С 4 месяца от даты изготовления, от 0 до 25 °С 3 месяца от даты изготовления.
Область применения	Рекомендуется использовать как термостабильную начинку для хлебобулочных и кондитерских изделий, а так же при производстве кондитерских, хлебобулочных изделий после выпечки, для прослоек рулетов, тортов, пирожных т.п.
Нормативная документация	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