

Производитель:
**ООО "Русская Бакалейная
Компания"**
141100, Россия, МО, г. Щелково,
ул. Краснознаменная, д. 6
тел./факс (495)-526-95-93

Изготовлено по заказу
ООО «Колви»
г.Москва, ул. 9-ая Парковая,
39, оф.404
тел. (495)-742-93-43



СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА 026

Начинка фруктовая со вкусом яблока (желтое)
Изготовлена в соответствии с СТО 73017959.001-2013

Состав: вода, сахар-песок, крахмал
модифицированный кукурузный E1414,
комплексная пищевая добавка: целлюлоза E460,
целлюлозная камедь E466, регулятор
кислотности: лимонная кислота E330,
ароматизатор «Яблоко», антиоксидант цитрат
натрия E331, консерванты: сорбат калия E202,
бензоат натрия E211, красители: E102, E110, E133.

Область применения: Применяется в качестве
начинки для производства мучных кондитерских
изделий или в качестве фондов.

Органолептические показатели

Внешний вид	Однородная, кремообразная масса
Цвет	Желтый, с зеленым оттенком
Вкус, запах	Кисло-сладкий, яблочный, присущий яблоку.

Физико-химические показатели

Массовая доля влаги, %	43%±2,0%
Углеводов	56
Энергетическая ценность	220 кКал/920кДж

Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям крем
термостабильный со вкусом банана P1051»
требованиям Технического регламента Таможенного
Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС
021/2011 приложение 2, таб. 1, п. 1.8.

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	Не допускается
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформные) в 0,1 г продукта	не допускаются
S. aureus в 0,1 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г продукта	не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г. не более	Не дпускается
Плесени, КОЕ/г. не более	Не допускается

Показатели безопасности

Содержание токсичных элементов в креме заварном
термостабильном со вкусом банана P1051» не
должно превышать допустимые уровни,
установленные требованиями Технического
Регламента Таможенного Союза «О безопасности
пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 приложение 3,
п.9

Допустимые уровни токсичных элементов, мг/кг, не
более:

Свинец	0,5
Мышьяк	1,0
Кадмий	0,05
Ртуть	0,02
Микотоксины, мг/кг не более	0,05

Хранение

Срок хранения при температуре воздуха не выше
25°С и относительной влажности воздуха не более
75% 6 месяцев со дня выработки в упаковке
изготовителя. Хранение должно осуществляться
отдельно от сильно пахнущих продуктов.

Упаковка

Гофрокороб с пакетом вкладышем массой нетто
продукта 12 кг.

Технологические рекомендации: продукт готов к
применению- нанести на тестовую заготовку
перед выпечкой или начинить готовое
выпеченное изделие. Выпекать при температуре
210-240°С в течении 10-15 мин.