

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### Комплексная пищевая добавка Смесь пряная ОПТИСПАЙС Соус-маринад «Горчичный»

<b>Наименование продукта:</b>	
<b>Состав:</b>	Натуральные специи, и экстракты специй: горчица, хрен, чеснок, петрушка, куркума, перец черный, перец красный, паприка; усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия) – 10%, соль, крахмал картофельный, экстракт дрожжей, ароматизатор горчицы, регуляторы кислотности (диацетат натрия, лимонная кислота), ароматизатор мяса, загуститель (ксантановая камедь)
<b>Область применения:</b>	Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных, рыбных продуктов, продуктов из мяса птицы
<b>Внешний вид:</b>	Порошок
<b>Цвет:</b>	От бежевого до темно-бежевого с включениями натуральных пряностей
<b>Дозировка:</b>	1 – 3% к массе продукта
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Массовая доля влаги, %, не более	10
Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более	0,0003
Посторонние примеси	Не допускаются
Энергетическая ценность, на 100 г	90 ккал/ 380 кДж
Пищевая ценность, на 100 г	Белок –0 г, жир –1 г, углеводы –20 г
Содержание токсичных элементов, (мг/кг, не более):	Свинец – 5,0 Кадмий – 0,2 Мышьяк – 3,0
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$
БГКП в 0,01 г	Не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	Не допускается
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	Не допускается
Плесени, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^2$
<b>Упаковка:</b>	Мешки по 5 кг
<b>Срок годности:</b>	12 мес. со дня изготовления в герметичной упаковке производителя
<b>Условия хранения:</b>	В сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях без постороннего запаха при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%

*Произведено без использования генетически модифицированных источников сырья*

**Наличие компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний:**

<b>Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию</b>	<b>Наличие в продукте</b>	<b>Возможно наличие следов</b>	<b>Наличие в смежных помещениях</b>
арахис и продукты его переработки	нет	нет	нет
аспартам и аспартам-ацесульфата соль	нет	нет	нет
горчица и продукты ее переработки	да	нет	нет
диоксид серы и сульфиты*	нет	нет	нет
злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет	нет	нет
кунжут и продукты его переработки	нет	нет	нет
люпин и продукты его переработки	нет	нет	нет
моллюски и продукты их переработки	нет	нет	нет
молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет	да	нет
орехи и продукты их переработки	нет	нет	нет
ракообразные и продукты их переработки	нет	нет	нет
рыба и продукты ее переработки**	нет	нет	нет
сельдерей и продукты его переработки	нет	да	нет
soя и продукты ее переработки	нет	нет	нет
яйца и продукты их переработки	нет	нет	нет

\* - если их общее содержание составляет более 10 мг на один кг или 10 мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы  
 \*\* - кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротины

*Применение №5*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта:

Комплексная пищевая добавка

Смесь пряная

**ОПТИСПАЙС**

**Соус-маринад «Кахетинский»**

Состав:

Натуральные пряности и их экстракты: чеснок, лук, перец красный, томатный порошок, кумин, майоран, петрушка, паприка, пажитник; декстроза, соль, усилитель вкуса и аромата (Е 621- 15%), регуляторы кислотности (Е 262, Е 330), загуститель (Е 415, Е 412)

Область применения:

Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных, рыбных продуктов, продуктов из мяса птицы

Внешний вид:

Порошкообразный

Цвет:

Красно-коричневый с включениями натуральных пряностей, специй и трав

Дозировка:

40 г смеси+150г воды+35г масла на кг сырого мяса

Консистенция:

Сыпучая с равномерно перемешанными кусочками специй, овощей, трав

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более

10

Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более

0,0003

Посторонние примеси

Не допускается

Содержание токсичных элементов, (мг/кг, не более):

Свинец – 5,0

Мышьяк – 3,0

Кадмий – 0,2

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более

$5 \times 10^5$

БГКП, в 0,01 г

Не допускается

Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г

Не допускается

Сульфитредуцирующие клостридии, в 0,01 г

Не допускается

Плесени, КОЕ/г, не более

200

Упаковка:

Мешки по 1 – 25 кг

Срок годности:

12 месяцев со дня изготовления в герметичной упаковке производителя

Условия хранения:

В сухих, хорошо проветриваемых помещениях без посторонних запахов при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %

*Произведено без использования генетически модифицированных источников сырья*



**Наличие компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний:**

<b>Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию</b>	<b>Наличие в продукте</b>	<b>Возможно наличие следов</b>	<b>Наличие в смежных помещениях</b>
арахис и продукты его переработки	нет	нет	нет
аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет	нет	нет
горчица и продукты ее переработки	нет	да	нет
диоксид серы и сульфиты*	нет	нет	нет
злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет	нет	нет
кунжут и продукты его переработки	нет	нет	нет
люпин и продукты его переработки	нет	нет	нет
моллюски и продукты их переработки	нет	нет	нет
молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет	да	нет
орехи и продукты их переработки	нет	нет	нет
ракообразные и продукты их переработки	нет	нет	нет
рыба и продукты ее переработки**	нет	нет	нет
сельдерей и продукты его переработки	нет	да	нет
соя и продукты ее переработки	нет	нет	нет
яйца и продукты их переработки	нет	нет	нет
* - если их общее содержание составляет более 10 мг на один кг или 10 мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы			
** -кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротины			

Трешкопеев № 6

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>Наименование продукта:</b>	<b>Комплексная пищевая добавка:</b> <b>смесь пряная</b> <b>ОПТИСПАЙС Соус-маринад «Брусничный»</b>
<b>Состав:</b>	Натуральные пряности и их экстракты: перец черный, перец белый, чеснок; брусника сублимационной сушки, соль, экстракт дрожжей, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия - 10%, глюкозный сироп, крахмал картофельный, загуститель: ксантановая камедь, регулятор кислотности: лимонная кислота)
<b>Область применения:</b>	Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных, рыбных полуфабрикатов, продуктов из мяса птицы, морепродуктов, соусов, маринадов, заправок
<b>Внешний вид:</b>	Порошкообразный
<b>Цвет:</b>	От красно-оранжевого до коричневого, в зависимости от цвета специй, входящих в смесь
<b>Дозировка:</b>	1-3% к массе продукта
<b>Консистенция:</b>	Сыпучая с равномерно перемешанными кусочками специй, овощей, трав
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Массовая доля влаги, %, не более	10
pH 1%-го раствора, не более	6
Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более	0,0003
Посторонние примеси	Не допускается
Энергетическая ценность, на 100 г	281 ккал / 1180 кДж
Пищевая ценность, на 100 г	Белок – 0, жир – 1 г, углеводы – 68 г
<b>Содержание токсичных элементов, (мг/кг, не более):</b>	Свинец – 5,0 Кадмий – 0,2 Мышьяк – 3,0
<b>Микробиологические показатели:</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$
БГКП в 0,01 г	Не допускается
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01	Не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	Не допускается
Плесени, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^2$
<b>Упаковка:</b>	Мешки по 1 – 25 кг
<b>Срок годности:</b>	12 месяцев со дня изготовления в герметичной упаковке производителя
<b>Условия хранения:</b>	В сухих, хорошо проветриваемых помещениях без посторонних запахов при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %

*Произведено без использования генетически модифицированных источников сырья*

**Наличие компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний:**

<b>Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию</b>	<b>Наличие в продукте</b>	<b>Возможно наличие следов</b>
арахис и продукты его переработки	нет	нет
аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет	нет
горчица и продукты ее переработки	нет	нет
диоксид серы и сульфиты*	нет	нет
злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет	нет
кунжут и продукты его переработки	нет	нет
люпин и продукты его переработки	нет	нет
моллюски и продукты их переработки	нет	нет
молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет	нет
орехи и продукты их переработки	нет	нет
ракообразные и продукты их переработки	нет	нет
рыба и продукты ее переработки**	нет	нет
сельдерей и продукты его переработки	нет	нет
соя и продукты ее переработки	нет	нет
яйца и продукты их переработки	нет	нет
* - если их общее содержание составляет более 10 мг на один кг или 10 мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы		
** -кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротины		



*Промокомерсис 7*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>Наименование продукта:</b>	<b>Комплексная пищевая добавка - Смесь пряная ОПТИСПАЙС Соус-маринад «Корридо»</b>	
<b>Состав:</b>	Натуральные пряности и их экстракты: паприка, чеснок, томатный порошок, перец черный, орегано, перец красный, горчица; соль – 12%, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия-9%, дрожжевой экстракт, крахмал картофельный, регулятор кислотности: лимонная кислота, загуститель: ксантановая камедь	
<b>Область применения:</b>	Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы	
<b>Внешний вид:</b>	Порошкообразный	
<b>Цвет:</b>	От красного до коричневого	
<b>Дозировка:</b>	1 – 3 % к массе продукта	
<b>Консистенция:</b>	Сыпучая с равномерно перемешанными кусочками специй, овощей, трав	
<b>Физико-химические показатели:</b>		
Массовая доля влаги, %, не более	10	
pH 1%-го раствора, не более	7	
Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более	0,0003	
Посторонние примеси	Не допускается	
<b>Содержание токсичных элементов, (мг/кг, не более):</b>	Свинец – 5,0	Мышьяк – 3,0
	Кадмий – 0,2	
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^6$	
БГКП в 0,001 г	Не допускается	
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	Не допускается	
Плесени, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
<b>Упаковка:</b>	Мешки по 1 – 25 кг	
<b>Срок годности:</b>	12 месяцев со дня изготовления в герметичной упаковке производителя	
<b>Условия хранения:</b>	В сухих, хорошо проветриваемых помещениях без посторонних запахов при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %	

*Произведено без использования генетически модифицированных источников сырья*

**Наличие компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний:**

<b>Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию</b>	<b>Наличие в продукте</b>	<b>Возможно наличие следов</b>
арахис и продукты его переработки	нет	нет
аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет	нет
горчица и продукты ее переработки	да	нет
диоксид серы и сульфиты*	нет	нет
злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет	да
кунжут и продукты его переработки	нет	нет
люпин и продукты его переработки	нет	нет
моллюски и продукты их переработки	нет	нет
молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет	да
орехи и продукты их переработки	нет	нет
ракообразные и продукты их переработки	нет	нет
рыба и продукты ее переработки**	нет	нет
сельдерей и продукты его переработки	нет	да
соя и продукты ее переработки	нет	нет
яйца и продукты их переработки	нет	да
* - если их общее содержание составляет более 10 мг на один кг или 10 мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы		
** -кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротины		



*Применение*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта:

**Комплексная пищевая добавка -**

**Смесь пряная**

**ОПТИСПАЙС соус-маринад Сливочно-  
пряный**

**Состав:**

Заменитель молочного жира, специи, экстракты специй: петрушка, перец черный, горчица, перец белый, кориандр; усилитель вкуса и аромата глутамат натрия – 10%, соль, крахмал картофельный, регуляторы кислотности (лимонная кислота, диацетат натрия), загуститель (ксантановая камедь), декстроза

**Область применения:**

Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы  
Порошок

**Внешний вид:**

От белого до бежевого с включением пряностей

**Цвет:**

**Дозировка:**

1 – 3 кг на 100 кг готового продукта

**Физико-химические показатели:**

Массовая доля влаги, %, не более

10

pH 1%-го раствора, не более

7

Массовая доля металломагнитных примесей,

0,0003

%, не более

**Энергетическая ценность, 100 г:**

290 ккал/1210 кДж

**Пищевая ценность, 100 г:**

Белки – 3 г, жиры – 27 г, углеводы – 9 г

**Содержание токсичных элементов,**

Свинец – 5,0

Мышьяк – 3,0

(мг/кг, не более):

Кадмий – 0,2

**Микробиологические показатели:**

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более

$5 \times 10^5$

БГКП, в 0,01 г

Не допускается

Сульфитредуцирующие клостридии, в 0,01 г

Не допускается

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.

Не допускается

сальмонеллы, в 25 г

Плесени, КОЕ/г, не более

$2 \times 10^2$

**Упаковка:**

Мешки по 1 - 25 кг

**Срок годности:**

12 мес. со дня изготовления в герметичной упаковке производителя

**Условия хранения:**

В сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях без постороннего запаха при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%

*Произведено без использования генетически модифицированных источников сырья*

**Наличие компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний:**

<b>Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию</b>	<b>Наличие в продукте</b>	<b>Возможно наличие следов</b>	<b>Наличие в смежных помещениях</b>
арахис и продукты его переработки	нет	нет	нет
аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет	нет	нет
горчица и продукты ее переработки	да	нет	нет
диоксид серы и сульфиты*	нет	нет	нет
злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет	нет	нет
кунжут и продукты его переработки	нет	нет	нет
люпин и продукты его переработки	нет	нет	нет
моллюски и продукты их переработки	нет	нет	нет
молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	да	нет	нет
орехи и продукты их переработки	нет	нет	нет
ракообразные и продукты их переработки	нет	нет	нет
рыба и продукты ее переработки**	нет	нет	нет
сельдерей и продукты его переработки	нет	да	нет
soя и продукты ее переработки	нет	нет	нет
яйца и продукты их переработки	нет	нет	нет

\* - если их общее содержание составляет более 10 мг на один кг или 10 мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы  
 \*\* -кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротины

*Применение - 9*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта:

Комплексная пищевая добавка

### «ОПТИСПАЙС Колбаски Альпийские»

Состав:

Пряности натуральные и их экстракты: перец черный, перец белый, чеснок, кориандр; декстроза, соль, экстракт дрожжей, усилитель вкуса и аромата (глутамат-натрия)-7%

Вкусовое направление:

Перец черный, перец белый, чеснок, кориандр

Рекомендации по использованию:

Колбаски гриль, рубленые полуфабрикаты

Область применения:

Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных, рыбных полуфабрикатов, продуктов из мяса птицы, морепродуктов

Рекомендации по применению:

Рекомендуется вносить смесь на мясное сырье в сухом виде в начале приготовления фарша

Дозировка:

6 – 8 г на 1 кг фаршемассы

Внешний вид:

Порошок

Цвет:

От бежевого до коричневого в зависимости от цвета специй, входящих в смесь

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более 11,0

Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более 0,0003

Наличие посторонних примесей Не допускаются

Содержание токсичных элементов,  
(мг/кг, не более):

Свинец – 5,0

Мышьяк – 3,0

Кадмий – 0,2

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  $5 \times 10^5$

БГКП в 0,01 г Не допускается

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г Не допускается

Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Не допускается

сальмонеллы, в 25 г

Плесени, КОЕ/г, не более 200

Упаковка:

Мешки по 1 - 25 кг

Срок годности:

12 мес. со дня изготовления в герметичной упаковке производителя

Условия хранения:

В сухих, хорошо проветриваемых помещениях без посторонних запахов при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75 %

*Произведено без использования генетически модифицированных источников сырья*



**Наличие компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний:**

<b>Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию</b>	<b>Наличие в продукте</b>	<b>Возможно наличие следов</b>
арахис и продукты его переработки	нет	нет
аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет	нет
горчица и продукты ее переработки	нет	нет
диоксид серы и сульфиты*	нет	нет
злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет	нет
кунжут и продукты его переработки	нет	нет
люпин и продукты его переработки	нет	нет
моллюски и продукты их переработки	нет	нет
молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет	нет
орехи и продукты их переработки	нет	нет
ракообразные и продукты их переработки	нет	нет
рыба и продукты ее переработки**	нет	нет
сельдерей и продукты его переработки	нет	нет
соя и продукты ее переработки	нет	нет
яйца и продукты их переработки	нет	нет
* - если их общее содержание составляет более 10 мг на один кг или 10 мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы		
** -кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротины		

*Тришопемир*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ



<b>Наименование продукта:</b>	<b>Пищевая добавка Краситель пищевой НЕОЛИН ДК 1</b>	
<b>Состав:</b>	Краситель (Е 171), декстроза	
<b>Область применения:</b>	Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных и рыбных продуктов, молочных ароматизированных продуктов, соусов и плавленых сыров	
<b>Внешний вид:</b>	Равномерно перемешанная порошкообразная масса	
<b>Цвет:</b>	Белый	
<b>Дозировка:</b>	0,08-0,12 % к массе муки - для мясных и рыбных полуфабрикатов; 0,01-0,20 % - для молочных продуктов, соусов, плавленых сыров	
<b>Физико-химические показатели:</b>		
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	
Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более	0,0003	
Посторонние примеси	Не допускаются	
<b>Содержание токсичных элементов, (мг/кг, не более):</b>	Свинец - 10,0	Кадмий - 1,0
	Мышьяк - 3,0	Ртуть - 1,0
<b>Упаковка:</b>	Мешки по 5 -25 кг	
<b>Срок годности:</b>	10 месяцев со дня изготовления в герметичной упаковке производителя	
<b>Условия хранения:</b>	В сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях без постороннего запаха, при температуре не выше 24°C и относительной влажности воздуха не более 75%	

*Произведено без использования генетически модифицированных источников сырья*

**Наличие компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний:**

<b>Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию</b>	<b>Наличие в продукте</b>	<b>Возможно наличие следов</b>
арахис и продукты его переработки	нет	нет
аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет	нет
горчица и продукты ее переработки	нет	нет
диоксид серы и сульфиты*	нет	нет
злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет	нет
кунжут и продукты его переработки	нет	нет
люпин и продукты его переработки	нет	нет
моллюски и продукты их переработки	нет	нет
молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет	нет
орехи и продукты их переработки	нет	нет
ракообразные и продукты их переработки	нет	нет
рыба и продукты ее переработки**	нет	нет
сельдерей и продукты его переработки	нет	нет
соя и продукты ее переработки	нет	нет
яйца и продукты их переработки	нет	нет
* - если их общее содержание составляет более 10 мг на один кг или 10 мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы		
** -кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротины		



*Применение*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Ронда-Арома**

### Ароматизатор пищевой **РОНДА АРОМА ПА Биф гриль ID/P**

<b>Наименование продукта:</b>	Мальтодекстрин, ароматизатор говядины, соль	
<b>Состав:</b>	Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных продуктов, продуктов из мяса птицы, соусов и маринадов	
<b>Область применения:</b>	Не для розничной продажи	
<b>Внешний вид:</b>	Равномерно перемешанная порошкообразная масса	
<b>Цвет:</b>	От светло-бежевого до коричневого	
<b>Ароматическая нота:</b>	Говядина	
<b>Дозировка:</b>	1-3 г на 1 кг сырья	
<b>Физико-химические показатели:</b>		
Массовая доля влаги, %, не более	10	
Массовая доля металломагнитных примесей, %	Не допускается	
<b>Содержание токсичных элементов, (мг/кг, не более):</b>	Свинец – 5,0	Мышьяк – 3,0
	Кадмий – 1,0	Ртуть – 1,0
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^3$	
БГКП, в 0,1 г	Не допускается	
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	Не допускается	
Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
Плесени, КОЕ/г, не более	100	
<b>Упаковка:</b>	Мешки по 1 - 5 кг	
<b>Срок годности:</b>	18 месяцев со дня изготовления в герметичной упаковке производителя	
<b>Условия хранения:</b>	В сухих, хорошо проветриваемых помещениях без посторонних запахов при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	

*Произведено без использования генетически модифицированных источников сырья*

**Наличие компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний:**

<b>Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию</b>	<b>Наличие в продукте</b>	<b>Возможно наличие следов</b>
арахис и продукты его переработки	нет	нет
аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет	нет
горчица и продукты ее переработки	нет	нет
диоксид серы и сульфиты*	нет	нет
злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет	нет
кунжут и продукты его переработки	нет	нет
люпин и продукты его переработки	нет	нет
моллюски и продукты их переработки	нет	нет
молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет	нет
орехи и продукты их переработки	нет	нет
ракообразные и продукты их переработки	нет	нет
рыба и продукты ее переработки**	нет	нет
сельдерей и продукты его переработки	нет	нет
соя и продукты ее переработки	нет	нет
яйца и продукты их переработки	нет	нет
* - если их общее содержание составляет более 10 мг на один кг или 10 мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы		
** -кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротины		

# СПЕЦИФИКАЦИЯ



Наименование продукта:

комплексная пищевая добавка

## КРАУНСПАЙС Котлеты Оригинальные

Состав:

Стабилизатор (Е 450), регулятор кислотности (Е 451) -P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>-15,82%, декстроза, овощи сушеные и экстракты специй: петрушка, чеснок, перец; усилитель вкуса и аромата (Е 621)-13%, соль, клетчатка растительная (пшеничная)  
Петрушка, чеснок

Вкусовое направление:

Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных продуктов  
8-10 г/кг мясного сырья

Область применения:

Порошок

Дозировка:

От светло-жёлтого до темно-бежевого с включениями натуральных специй и пряностей

Внешний вид:

Цвет:

### Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более	10
Массовая доля фосфатов (в пересчёте на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	30
Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более	0,0003

Посторонние примеси	Не допускаются
---------------------	----------------

Заражённость вредителями хлебных запасов	Не допускаются
--	----------------

Содержание токсичных элементов, (мг/кг, не более):	Свинец – 5,0	Мышьяк – 3,0
	Кадмий – 0,2	

### Микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 × 10 <sup>5</sup>
--------------------------	---------------------

БГКП, в 0,01 г	Не допускается
----------------	----------------

Сульфитредуцирующие клостридии, в 0,01 г	Не допускается
--	----------------

Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	Не допускается
---	----------------

Плесени, КОЕ/г, не более	200
--------------------------	-----

Упаковка:	Пакеты по 1 кг, 5 кг, коробка по 20 кг
-----------	--

Срок годности:	12 мес. со дня изготовления в герметичной упаковке производителя
----------------	--

Условия хранения:	В сухих, хорошо проветриваемых помещениях без посторонних запахов при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%
-------------------	---

*Произведено без использования генетически модифицированных источников сырья*



Наличие компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний:

Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию	Наличие аллергена в продукте (да/ нет)	Наличие следов аллергена в продукте (да/ нет)
арахис и продукты его переработки	нет	нет
аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет	нет
горчица и продукты ее переработки	нет	да
диоксид серы и сульфиты*	нет	нет
злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	да	нет
кунжут и продукты его переработки	нет	нет
люпин и продукты его переработки	нет	нет
моллюски и продукты их переработки	нет	нет
молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет	да
орехи и продукты их переработки	нет	нет
ракообразные и продукты их переработки	нет	нет
рыба и продукты ее переработки**	нет	нет
сельдерей и продукты его переработки	нет	да
соя и продукты ее переработки	нет	нет
яйца и продукты их переработки	нет	да

\* если их общее содержание составляет более 10 мг на один кг или 10 мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы

\*\*кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротины