

СПЕЦИФИКАЦИЯ

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

Наименование продукта:		
Состав:	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)	
Область применения:	Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных, рыбных продуктов, продуктов из мяса птицы	
Внешний вид:	Порошок	
Цвет:	От бежевого до темно-бежевого с включениями натуральных пряностей	
Дозировка:	1 – 3% к массе продукта	
Физико-химические показатели:		
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	Мышьяк – 3,0
	Кадмий – 0,2	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
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	2×10^2	
Упаковка:	Мешки по 5 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:

Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию	Наличие в продукте	Возможно наличие следов	Наличие в смежных помещениях
арахис и продукты его переработки	нет	нет	нет
аспартам и аспартам-ацесульфам 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

5×10^5

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:

Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию	Наличие в продукте	Возможно наличие следов	Наличие в смежных помещениях
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			

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта:	Комплексная пищевая добавка:	
	смесь пряная	
	ОПТИСПАЙС Соус-маринад «Брусничный»	
Состав:	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)	
Область применения:	Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных, рыбных полуфабрикатов, продуктов из мяса птицы, морепродуктов, соусов, маринадов, заправок	
Внешний вид:	Порошкообразный	
Цвет:	От красно-оранжевого до коричневого, в зависимости от цвета специй, входящих в смесь	
Дозировка:	1-3% к массе продукта	
Консистенция:	Сыпучая с равномерно перемешанными кусочками специй, овощей, трав	
Физико-химические показатели:		
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	
Содержание токсичных элементов, (мг/кг, не более):	Свинец – 5,0	Мышьяк – 3,0
	Кадмий – 0,2	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
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	2×10^2	
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:

Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию	Наличие в продукте	Возможно наличие следов
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		

Промокопирование

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта:	Комплексная пищевая добавка - Смесь пряная ОПТИСПАЙС Соус-маринад «Корридо»	
Состав:	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	
Область применения:	Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы	
Внешний вид:	Порошкообразный	
Цвет:	От красного до коричневого	
Дозировка:	1 – 3 % к массе продукта	
Консистенция:	Сыпучая с равномерно перемешанными кусочками специй, овощей, трав	
Физико-химические показатели:		
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	
Содержание токсичных элементов, (мг/кг, не более):	Свинец – 5,0	Мышьяк – 3,0
	Кадмий – 0,2	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^6	
БГКП в 0,001 г	Не допускается	
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	Не допускается	
Плесени, КОЕ/г, не более	1×10^4	
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:

Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию	Наличие в продукте	Возможно наличие следов
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		

Аришоревский

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

5×10^5

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

2×10^2

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:

Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию	Наличие в продукте	Возможно наличие следов	Наличие в смежных помещениях
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 5×10^5

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:

Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию	Наличие в продукте	Возможно наличие следов
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
soя 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		

Тришоремска

СПЕЦИФИКАЦИЯ



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

Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию	Наличие в продукте	Возможно наличие следов
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
soя 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**

Наименование продукта:	Мальтодекстрин, ароматизатор говядины, соль	
Состав:	Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных продуктов, продуктов из мяса птицы, соусов и маринадов	
Область применения:	Не для розничной продажи	
Внешний вид:	Равномерно перемешанная порошкообразная масса	
Цвет:	От светло-бежевого до коричневого	
Ароматическая нота:	Говядина	
Дозировка:	1-3 г на 1 кг сырья	
Физико-химические показатели:		
Массовая доля влаги, %, не более	10	
Массовая доля металломагнитных примесей, %	Не допускается	
Содержание токсичных элементов, (мг/кг, не более):	Свинец – 5,0	Мышьяк – 3,0
	Кадмий – 1,0	Ртуть – 1,0
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
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	
Упаковка:	Мешки по 1 - 5 кг	
Срок годности:	18 месяцев 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 в продукте	Возможно наличие следов
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
soя 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

Стабилизатор (E 450), регулятор кислотности (E 451) -P₂O₅-15,82%, декстроза, овощи сушеные и экстракты специй: петрушка, чеснок, перец; усилитель вкуса и аромата (E 621)-13%, соль, клетчатка растительная (пшеничная)
Петрушка, чеснок

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

Порошок

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

Состав:

Вкусовое направление:

Область применения:

Дозировка:

Внешний вид:

Цвет:

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более 10
Массовая доля фосфатов (в пересчёте на P₂O₅), %, не более 30
Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более 0,0003

Посторонние примеси Не допускаются

Зараженность 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 × 10⁵

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