

Качественные характеристики Лот1:

Наименование продукта: комплексная пищевая добавка «ШИНКА КРИСТ 110»

Описание продукта: комплексная смесь для производства сырокопченых деликатесов из всех видов мясного сырья. Допускается образование комочков, рассыпающихся при надавливании.

Органолептические показатели:

Внешний вид: Порошкообразная сыпучая смесь светлого цвета, без посторонних включений. Допускается образование комочков, рассыпающихся при надавливании.

Вкус и запах: свойственны ингредиентам, входящим в состав продукта с выраженным ароматом Хамона.

Состав: декстроза, соль пищевая (17%), сахар, молочный белок, регулятор кислотности E575, усилитель вкуса и аромата E621(7%), ароматизатор (Хамон), антиокислитель E301.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА:

9 кг на 100 литров рассола при шприцевании 10-15%

Продукт для самостоятельного употребления не предназначен.

Использовать только в соответствии со спецификацией.

Физико-химические и санитарно-гигиенические показатели:

Наименование показателя	Значение показателя
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	
Массовая доля влаги %, не более	11,0
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	отсутствует
Посторонние примеси	не допускаются
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1*10 ⁴
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются
БГКП (колиформы) в 1 г продукта	не допускаются
Дрожжи, КОЕ в 1 г продукта, не более	50
Плесени в 1 г продукта, не более	100
ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ (мг/кг):	
Свинец	0,5
Мышьяк	0,5
Кадмий	0,1
Ртуть	0,02
Пестициды (мг/кг):	
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1

- нормируемые показатели определены и установлены по вкладу отдельных компонентов, входящих в состав, с учетом их массовых долей и соответствуют установленным показателям для основного ингредиента

Срок годности и условия хранения:

Хранить при температуре воздуха не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% в течение 12 месяцев в неповрежденной упаковке.

Упаковка: упакованные в полимерные мешки массой нетто от 5,0 до 25,0 килограммов или в фольгированные пакеты массой нетто от 1,0 до 5,0 килограммов, уложенные в картонные коробки, массой нетто от 10,0 до 20,0 кг.

Транспортировка. Всеми видами транспорта с соблюдением условий транспортировки, установленных правилами транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

ГМО статус

Этот продукт не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), не содержит ГМО, не произведен и не содержит ингредиенты / составные части, которые произведены из ГМО. Продукт изготовлен без использования генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ). Содержит продукт, способствующий возникновению аллергических реакции – молочный белок.

Страна производства: Россия, ТУ 10.89.19-027-89550590-2013

Продукт соответствует:

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».

Наименование продукта: комплексная пищевая добавка «СМАКАРОМ МЯСНОЙ МИКС»

Внешний вид: Сухой порошок без посторонних включений. Допускается образование комочков, рассыпающихся при надавливании.

Цвет: бело-серый.

Область применения: вкусоароматическая смесь для производства мясных и колбасных изделий. Рекомендуется использовать для производства продукции низкого ценового сегмента. Обладает свойствами маскиратора «МДМ». Используется для придания продуктам вкуса и аромата мяса и пряностей.

Дозировка: 0,25-0,3 кг на 100 кг массы.

Продукт для самостоятельного употребления не предназначен.

Использовать только в соответствии со спецификацией.

Состав: декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621 (20%), ароматизаторы (мясо, смесь перцев, чеснок), соль пищевая (8%).

Физико-химические и санитарно-гигиенические показатели.

Наименование показателя	Значение показателя	
Массовая доля влаги, %, не более	11	
рН 1 %-ого раствора	6,5-7,0	
Массовая доля углеводов, %*)	11	
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1*10 ⁴	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	1,0
	Патогенные в т.ч. Salmonella	25
Дрожжи, КОЕ в 1 г продукта, не более	50	
Плесени, КОЕ в 1 г продукта, не более	100	
ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ (мг/кг):		
Свинец	0,5	
Кадмий	0,1	
Мышьяк	0,5	
Ртуть	0,02	
Пестициды (мг/кг):		
ГХЦГ	0,1	
ДДТ	0,1	

Качественные характеристики Лот2:

Наименование продукта: комплексная пищевая добавка «**ВЕТЧИНА КРИСТ 103**»

Описание продукта.

Порошкообразная сыпучая смесь белого цвета без посторонних привкусов и запахов. Допускается образование комочков, рассыпающихся при надавливании.

Область применения.

Для производства ветчин из всех видов сырья.

• Состав продукта.

загустители (E407, E415), декстроза, стабилизатор E450(ii), усилитель вкуса и аромата E621 (8%), антиокислитель E301(4%)

• Руководство к использованию.

Рекомендуемая дозировка 20-25 г/ кг массы

Продукт для самостоятельного употребления не предназначен.

Использовать только в соответствии со спецификацией.

Физико-химические и санитарно-гигиенические показатели:

Наименование показателя	Значение показателя	
рН 1 %-ого раствора	8,2-9,0	
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅) %, не более	11,0	
Массовая доля влаги, %, не более	11,0	
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5*10 ³	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	1,0
	Патогенные в т.ч. Salmonella	25
Плесени, КОЕ/г, не более	100	
ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ (мг/кг):		
Свинец	2,0	
Кадмий	1,0	
Мышьяк	3,0	
Ртуть	1,0	

Срок годности и условия хранения

Хранить в сухом, прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% в течение 12 месяцев со дня производства.

Упаковка: упакованные в полимерные мешки массой нетто от 5,0 до 25,0 килограммов или в фольгированные пакеты массой нетто от 1,0 до 5,0 килограммов, уложенные в картонные коробки, массой нетто от 10,0 до 20,0 кг.

Транспортировка. Всеми видами транспорта с соблюдением условий транспортировки, установленных правилами транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

ГМО статус

Этот продукт не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), не содержит ГМО, не произведен и не содержит ингредиенты / составные части, которые произведены из ГМО.

Не содержит продуктов, способствующих возникновению аллергических реакции.

Страна производства: Россия, ТУ 10.89.19-027-89550590-2013

Продукт соответствует:

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».

Качественные характеристики Лот3:

Наименование продукта: комплексная пищевая добавка «ВКУСАРОМ «ТИРОЛЬ»

Описание продукта.

Порошкообразная сыпучая смесь светлого цвета с вкраплениями без посторонних привкусов и запахов с характерным ароматом и вкусом мяса. Допускается образование комочков, рассыпающихся при надавливании.

Область применения.

Вкусоароматическая смесь для производства всех видов колбасных изделий.

Состав продукта.

Усилитель вкуса и аромата Е621 (35%), декстроза, соль пищевая (8%), ароматизатор (мясо).

Дозировка: 1-3 г/кг массы.

Продукт для самостоятельного употребления не предназначен.

Использовать только в соответствии со спецификацией.

Физико-химические и санитарно-гигиенические показатели:

Наименование показателя		Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более		11
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅) %, не более		отсутствует
рН 1 %-ого раствора		6,5-7,0
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1*10 ⁴
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	1,0
	Патогенные в т.ч. Salmonella	25
Плесени, КОЕ в 1 г продукта, не более		100
Дрожжи, КОЕ в 1 г продукта, не более		50
ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ (мг/кг):		
Свинец		0,5
Кадмий		0,1
Мышьяк		0,5
Ртуть		0,02
ПЕСТИЦИДЫ (мг/кг):		
Гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)		0,1
ДДТ и его метаболиты		0,1

Упаковка: упакованные в полимерные мешки массой нетто от 5,0 до 25,0 килограммов или в фольгированные пакеты массой нетто от 1,0 до 5,0 килограммов, уложенные в картонные коробки, массой нетто от 10,0 до 20,0 кг.

Срок годности и условия хранения: 12 месяцев с даты изготовления в сухом, прохладном месте при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75 %

Транспортировка. Всеми видами транспорта с соблюдением условий транспортировки, установленных правилами транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

ГМО статус

Этот продукт не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), не содержит ГМО, не произведен и не содержит ингредиенты / составные части, которые произведены из ГМО. Продукт изготовлен без использования генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Не содержит продуктов, способствующих возникновению аллергических реакций.

Страна производства: Россия, ТУ 10.89.19-047-89550590-2017

Продукт соответствует:
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».

Наименование продукта: Комплексная пищевая добавка «СОСИСКИ БАВАРСКИЕ КОМБИ»

Описание продукта.

Порошкообразная сыпучая смесь серо-бежевого цвета без посторонних привкусов и запахов с ароматом пряностей, без посторонних включений. Допускается образование комочков, рассыпающихся при надавливании.

Область применения. Для производства вареных колбасных изделий.

Состав продукта.

регуляторы кислотности (E450(i), E451(i)), усилитель вкуса и аромата E621 (23%), декстроза, пряности молотые (перец черный, чеснок), соль пищевая (9%), антиокислитель E300, ароматизаторы (мясо, перец черный)

Руководство к использованию.

Рекомендуемая дозировка 10 г на 1 кг массы.

Продукт для самостоятельного употребления не предназначен.

Использовать только в соответствии со спецификацией.

Физико-химические и санитарно-гигиенические показатели:

Наименование показателя		Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более		11
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅) %, не более		17,0
рН 1 %-ого раствора		6,5-7,0
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5*10 ⁵
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	0,01
	Патогенные в т.ч. Salmonella	25
	Сульфитредуцирующие клостридии	0,01
Плесени, КОЕ в 1 г продукта, не более		2 * 10 ²
ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ (мг/кг):		
Свинец		5,0
Кадмий		0,2
Мышьяк		3,0

Упаковка: упакованные в полимерные мешки массой нетто от 5,0 до 25,0 килограммов или в фольгированные пакеты массой нетто от 1,0 до 5,0 килограммов, уложенные в картонные коробки, массой нетто от 10,0 до 20,0 кг.

Срок годности и условия хранения: 12 месяцев с даты изготовления в сухом, прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Транспортировка. Всеми видами транспорта с соблюдением условий транспортировки, установленных правилами транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

ГМО статус

Этот продукт не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), не содержит ГМО, не произведен и не содержит ингредиенты / составные части, которые произведены из ГМО.

Не содержит продуктов, способствующих возникновению аллергических реакций.

Страна производства: Россия, ТУ 10.89.19-071-89550590-2021

Продукт соответствует:

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».

Наименование продукта: комплексная пищевая добавка «КОМБИ 3»

Описание продукта: функциональная смесь гидроколлоидов для использования при производстве эмульгированных колбасных изделий.

Органолептические показатели:

Внешний вид: Сухой порошок, без посторонних включений. Допускается образование комочков, рассыпающихся при надавливании.

Цвет: белый или кремовый.

Применение: при производстве эмульгированных колбасных изделий.

Дозировка: 3-10 г/кг массы.

Продукт для самостоятельного употребления не предназначен.

Использовать только в соответствии со спецификацией.

Состав: загустители (Е 412, Е415, Е410)

Физико-химические и санитарно-гигиенические показатели:

Наименование показателя	Значение показателя	
Гелеобразующая способность	1:30	
Массовая доля влаги, %, не более	11	
РН 1 %-ого раствора	6,5-7,0	
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5*10 ³	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	1,0
	Патогенные в т.ч. Salmonella	25
Дрожжи, плесени, КОЕ/г, в сумме, не более	500	
ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ (мг/кг):		
Свинец	2,0	
Мышьяк	3,0	
Кадмий	1,0	
Ртуть	1,0	
Пентахлорфенол	Менее 0,001	

Упаковка: упакованные в полимерные мешки массой нетто от 5,0 до 25,0 килограммов или в фольгированные пакеты массой нетто от 1,0 до 5,0 килограммов, уложенные в картонные коробки, массой нетто от 10,0 до 20,0 кг.

Транспортировка. Всеми видами транспорта с соблюдением условий транспортировки, установленных правилами транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

Срок годности и условия хранения:

12 месяцев с даты производства. Хранить в сухих хорошо проветриваемых помещениях при температуре не выше 25°C.

ГМО статус

Этот продукт не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), не содержит ГМО, не произведен и не содержит ингредиенты / составные части, которых произведены из ГМО. Продукт изготовлен без использования генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ).

Не содержит продуктов, способствующих возникновению аллергических реакций.

Страна производства: Россия,ТУ 10.89.19-002-95985837-08

Продукт соответствует:

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»

Наименование продукта: комплексная пищевая добавка «ПРАЙМТЕК» (с ароматом сливочного масла)

Описание продукта: функциональная смесь – с ароматом сливочного масла.

Органолептические показатели:

Внешний вид: Сухой порошок, без посторонних включений. Допускается образование комочков, рассыпающихся при надавливании.

Цвет: белого цвета.

Применение: для производства колбасных изделий, паштетов и полуфабрикатов для придания характерного аромата сливочного масла. Растворим в воде.

Дозировка: 5-10 г/кг

Продукт для самостоятельного употребления не предназначен.

Использовать только в соответствии со спецификацией.

Состав: молоко сухое обезжиренное, мальтодекстрин, ароматизатор (сливочное масло)

Физико-химические и санитарно-гигиенические показатели:

Наименование показателя	Значение показателя	
Массовая доля влаги, %, не более	11	
pH 1 %-ого раствора	6,5-7,0	
Массовая доля белка, %, *)	25,0	
Массовая доля жира, %, *)	3,0	
Массовая доля углеводов, % *)	39,0	
Энергетическая ценность, ккал/кДж	280/1200	
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:		
КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1*10 ⁵	
Масса продукта г/см ³ , в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	0,1
	Патогенные в т.ч. Salmonella	25
	Стафилококки S.aureus	1,0
Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ:		
Свинец	0,1	
Кадмий	0,03	
Мышьяк	0,05	
Ртуть	0,005	
Афлатоксин М ₁	0,0005	

*) – среднее значение, полученное расчетным путем

Упаковка: упакованные в полимерные мешки массой нетто от 5,0 до 25,0 килограммов или в фольгированные пакеты массой нетто от 1,0 до 5,0 килограммов, уложенные в картонные коробки, массой нетто от 10,0 до 20,0 кг.

Транспортировка. Всеми видами транспорта с соблюдением условий транспортировки, установленных правилами транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

Срок годности и условия хранения:

12 месяцев с даты изготовления. Хранить в сухих хорошо проветриваемых помещениях при температуре не выше 25°C.

ГМО статус

Продукт не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), не содержит ГМО, не произведен и не содержит ингредиенты / составные части, которые произведены из ГМО.

Продукт изготовлен без использования генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ). Содержит продукт, способствующий возникновению аллергической реакции – сухое молоко.

Страна производства: Россия, ТУ 10.89.19-002-95985837-08

Продукт соответствует:

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».

Наименование продукта: Комплексная пищевая добавка «**НАНОСТАР 8**»

Назначение:

Функциональная смесь используемая для производства томатных соусов используемых при производстве готовых блюд и пиццы.

Основной состав:

Томатный порошок, декстроза, загуститель (E1412), соль пищевая (6%), натуральные молотые пряности (чеснок, базилик, перец черный, перец красный, лук)

Технологические рекомендации

При производстве продуктов используется в гидратированном виде.

Дозировка:

Степень гидратации 1 : 5 (6)

Органолептические и физико-химические показатели

Консистенция	Сухая сыпучая смесь, без посторонних включений, допускается образование комочков, рассыпающихся при надавливании
Цвет	Серо-бурый
рН (1%-ного водного раствора)	5,0-7,0
Массовая доля влаги, %, не более	11
Массовая доля углеводов, %	1,5

Показатели безопасности

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5 x 10 ⁵
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	0,01
	Патогенные в т.ч. Salmonella	25
	Сульфитредуцирующие клостридии	0,01
Плесени, КОЕ в 1 г продукта, не более		200
ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ (мг/кг) :		
Свинец		5,0
Кадмий		0,2
Мышьяк		3,0

ГМО статус

Этот продукт не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), не содержит ГМО, не произведен и не содержит ингредиенты / составные части, которые произведены из ГМО. Продукт изготовлен без использования генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ). Не содержит продуктов, способствующих возникновению аллергических реакций.

Срок годности и условия хранения

Хранят в сухих закрытых складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% в течение 12 месяцев в неповрежденной упаковке.

Упаковка

Однослойные полиэтиленовые мешки.

Страна производства: Россия, ТУ 10.89.19-010-89525043-2014.

Продукт соответствует:

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».

Наименование продукта: комплексная пищевая добавка «**Комби Студень Мясной**»

Описание продукта.

Сыпучая смесь бежево-желтого цвета без посторонних привкусов и запахов с включением гранул желатина с мясным вкусом и ароматом. Допускается образование комочков, рассыпающихся при надавливании.

Область применения.

- Смесь предназначена для приготовления желирующего раствора используемого для изготовления зельцев, студней, изделий мясных и рыбных в желе.

• Состав продукта.

Желатин, мальтодекстрин, соль пищевая (12%), усилитель вкуса и аромата Е621 (10%), декстроза, регуляторы кислотности (Е262(i), Е331(i) (5%)), ароматизатор (мясо)

• Руководство к использованию.

Рекомендуемая дозировка 1,5 кг на 10 л воды.

Изготовление продуктов в желе: смесь медленно всыпать в небольшое количество холодной воды, тщательно размешать. Полученный раствор вылить в горячую воду (80-90°C) при постоянном перемешивании. После полного растворения смеси в воде залить раствором желируемый ингредиент (мясо, рыбу) в соотношении 30-40% мясной (рыбной составляющей) на 60-70% желирующего раствора.

Продукт для самостоятельного употребления не предназначен.

Использовать только в соответствии со спецификацией.

Физико-химические показатели.

Наименование показателя	Содержание характеристики для пищевых добавок
рН 1% раствора, не более	8,0
Токсичные элементы	Предельно-допустимый уровень, мг/кг, не более
Свинец	2,0
Мышьяк	1,0
Кадмий	0,1
Ртуть	0,05
Пестициды	
ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1

Микробиологические показатели

Наименование показателя	Значение показателя
КМАФАнМ, КОЕ/г	1 * 10 ⁵
БГКП (колиформы) в 0,1г	Не допускаются
Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25г	Не допускаются

Упаковка: упакованные в полимерные мешки массой нетто от 5,0 до 25,0 килограммов или в фольгированные пакеты массой нетто от 1,0 до 5,0 килограммов, уложенные в картонные коробки, массой нетто от 10,0 до 20,0 кг.

Транспортировка. Всеми видами транспорта с соблюдением условий транспортировки, установленных правилами транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

Срок годности и условиях хранения

Хранить в сухих закрытых складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% в течение 12 месяцев в неповрежденной упаковке.

ГМО статус

Этот продукт не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), не содержит ГМО, не произведен и не содержит ингредиенты / составные части, которые произведены из ГМО. Не содержит продуктов, способствующих возникновению аллергических реакций (содержание диоксида серы менее 10%).

Страна производства: Россия, ТУ 10.89.19-002-95985837-08

Продукт соответствует:

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».

Наименование продукта: Комплексная пищевая добавка **МАРИНАД «ЧИЛИ»**

ВНЕШНИЙ ВИД: неоднородная сыпучая смесь светло-красного цвета, без посторонних примесей. Допускается образование комочков, рассыпающихся при надавливании.

ВКУС И ЗАПАХ: соответствует составу продукта, с выраженным ароматом и вкусом пряностей, без постороннего запаха и привкуса.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ: для производства мясных продуктов.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА: используется в сухом виде. Дозировка 10-15 г/кг мясного сырья.

СОСТАВ: соль пищевая (70%), смесь перцев (острый, чили), ароматизатор (Чили), рисовая мука.

Наименование показателя		Значение показателя
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:		
Массовая доля влаги %, не более		11,0
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5*10 ⁵
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	0,01
	Сульфитредуцирующие клостридии	0,01
	Патогенные в т.ч. Salmonella	25
Плесени, КОЕ в 1 г продукта, не более *10 ²		2
ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ (мг/кг)		
Свинец		5,0
Мышьяк		3,0
Кадмий		0,2

Упаковка: однослойные полимерные мешки/пакеты или фольгированные пакеты.

Срок годности и условия хранения:

12 месяцев с даты производства. Хранить в сухих хорошо проветриваемых помещениях при температуре не выше 25°C.

ГМО статус

Этот продукт не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), не содержит ГМО, не произведен и не содержит ингредиенты / составные части, которые произведены из ГМО. Не содержит продуктов, способствующих возникновению аллергических реакций.

Страна производства: Россия, ТУ 10.89.19-062-89550590-2019.

Продукт соответствует:

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».