

Описание	комплексная пищевая добавка.
Внешний вид	порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей.
Цвет	от жёлтого до тёмно-жёлтого.
Состав	Соль поваренная (50±1%), декстроза, экстракт натуральной специи (чеснок).
Дозировка	по вкусу (или взамен соответствующей натуральной специи в соотношении 1:1).
Область применения	для всех типов изделий.
Технологический процесс	добавку вносят в начале технологического процесса в сухом виде.
Упаковка	поставляется в пакетах 1 кг нетто.
Условия хранения	в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре 10-25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.
Срок хранения	Не менее 24 месяца.

Показатели физико-химические	
Фосфор, в пересчете на Р <sub>2</sub> О <sub>5</sub> , %	0,0
Влага, %, не более	14,0
рН 1 % раствора при температуре 20 °С	5,0-7,0

Пищевая ценность в 100 г продукта (среднее значение)	
Белки	0,0 г
Жиры	0,0 г
Углеводы, в том числе, сахар (сахароза)	43,6 г 0,0 г
Пищевые волокна	0,0 г
Энергетическая ценность (калорийность)	741,4 кДж/ 174,5 ккал

Показатели безопасности
-------------------------

**Экстракт Чеснок**

Токсичные элементы	Свинец, мг/кг, не более	2,0
	Мышьяк, мг/кг, не более	1,0
	Кадмий, мг/кг, не более	0,1
	Ртуть, мг/кг, не более	0,1

Показатели микробиологические		
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ / г продукта, не более		5x10 <sup>3</sup>
Плесени, КОЕ / г продукта, не более		100
Дрожжи, КОЕ / г продукта, не более		100
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	0,01
	Сульфитредуцирующие клостридии	0,01
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25

Наличие наиболее распространенных компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, указанных в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	
1) арахис и продукты его переработки	нет
2) аспартам и аспартам-ацесульфам соль	нет
3) горчица и продукты ее переработки	нет
4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы	нет
5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет
6) кунжут и продукты его переработки	нет
7) люпин и продукты его переработки	нет
8) моллюски и продукты их переработки	нет
9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет
10) орехи и продукты их переработки	нет
11) ракообразные и продукты их переработки	нет
12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды)	нет
13) сельдерей и продукты его переработки	нет
14) соя и продукты ее переработки	нет
15) яйца и продукты их переработки	нет