

## Спецификация Аромат Копчения

<b>Внешний вид:</b>	Смесь коричневого цвета
<b>Запах:</b>	Ароматный
<b>Вкус:</b>	Копчения
<b>Микробиологические показатели:</b>	<p>КМАФАнМ, КОЕ/см<sup>3</sup>, не более - 5x10<sup>4</sup></p> <p>БГКП (колиформы), не допускаются - в 0,1г</p> <p>Патогенные м.о., в т.ч. сальмонеллы, не допускаются - в 25,0г</p> <p>Дрожжи и плесени (сумма) КОЕ/г (см<sup>3</sup>), не допускаются - в 100г</p>
<b>Содержание токсичных элементов:</b>	<p>Свинец - не более 10,0 мг/кг</p> <p>Ртуть - не более 1,0 мг/кг</p> <p>Мышьяк - не более 3,0 мг/кг</p> <p>Кадмий - не более 1,0 мг/кг</p>
<b>Составные компоненты:</b>	Мальтодекстрин; ароматизатор, аромат копчения; пищевая соль
<b>Область применения:</b>	Для производства мясных изделий
<b>Рекомендуемая дозировка:</b>	5 г/кг фарша
<b>Вид упаковки:</b>	Пакет из многослойного материала на основе фольги, Мешок
<b>Единица упаковки:</b>	1 кг пакет, 25 кг мешок
<b>Условия и срок хранения:</b>	Хранить 24 месяца в закрытой упаковке, в сухом и прохладном месте, при температуре не более +20С <sup>0</sup> и относительной влажности, не более 70%
<b>Срок хранения после вскрытия упаковки:</b>	7 суток
<b>ГМИ</b>	Генетически не модифицирован