

## Спецификация

### Аромат Свинины

<b>Внешний вид:</b>	Смесь белого цвета
<b>Запах:</b>	Ароматный
<b>Вкус:</b>	Свинины
<b>Микробиологические показатели:</b>	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более - $5 \times 10^4$ <ol style="list-style-type: none"><li>1. БГКП (колиформы), не допускаются - в 0,1г</li><li>2. Патогенные м.о., в т.ч. сальмонеллы,</li><li>3. не допускаются - в 25,0г</li><li>4. Дрожжи и плесени (сумма) КОЕ/г (см<sup>3</sup>),</li><li>5. не допускаются - в 100г</li><li>6.</li><li>7. Свинец - не более 10,0 мг/кг</li></ol>
<b>Содержание токсичных элементов:</b>	Ртуть - не более 1,0 мг/кг  Мышьяк - не более 3,0 мг/кг  Кадмий - не более 1,0 мг/кг
<b>Составные компоненты:</b>	Соль; декстроза; натуральный ароматизатор, аромат свинины
<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 в сухом и прохладном месте в закрытой оригинальной упаковке 24 месяца со дня изготовления и относительной влажности, не более 70%
<b>ГМИ</b>	Генетически не модифицирован