

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Описание продукта

Комплексная пищевая добавка "Сырный порошок Чеддер

ПЕРЕЧЕНЬ ИНГРЕДИЕНТОВ

Мальтодекстрин, порошок сыра и сухие вещества молока, регулятор кислотности (E270), антислеживающий агент (E551)

Вспомогательные добавки: соли-эмульгаторы (E331(iii), E339(ii))

Декларация ингредиентов конечного продукта должна включать все декларируемые аллергены согласно правилам ЕС. Уведомляем, что для финального продукта принцип «переноса» может быть применен (если ингредиенты не имеют в функции в финальном продукте). В данном случае добавки могут не указываться на финальной этикетке. (1Правило ЕС №1169/2011, 2Правило 1333/2008)

ИНФОРМАЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ/ПРИМЕНЕНИЮ

Готовая еда, хлебопечение, сэнки

КЛЮЧЕВЫЕ РАБОЧИЕ ПАРАМЕТРЫ

Показатель	Мин.	Цель	Макс.	Ед. изм	Метод
Влажность			5	%	ISO 5534:2004,modified 102+-2C, 6 часов
Жир	16	20	24	%	ISO 3433:2008, метод van Gulik
Хлорид по NaCl	4	5	7	%	ISO 5943:2006 Потенциометрическое титрование

Визуально: согласно лабораторным стандартам

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(только типичные значения)

Тест	Типичное значение	Метод
Общее количество бактерий:	<50.000 КОЕ/г	IDF 100 B:1991, Milk Plate Count Agar 30°C, 72 часа
Coliforms	<10 КОЕ/г	Bio-Rad, RAPID'E.coli2, 37°C, 24 часа
E. coli	отсутствуют в 1г	Bio-Rad, RAPID'E.coli2, 37°C, 24 часа
Дрожжи	<500 КОЕ/г	NMKL 98:2005, modified, Dichloran Glycerol Agar, 25°C, 72 часа
Плесени	<500 КОЕ/г	NMKL 98:2005, modified, Dichloran Glycerol Agar, 25°C, 72 часа
Listeria	Отсутствует в 25 г	Bio-Rad, RAPID'L.mono, 37°C, 24 часа
Салмонелла	Отсутствует в 25 г	NMKL 71:1999, Xylose Lysine Desoxycholate Agar and Rambach

ДАННЫЕ ПО АЛЛЕРГЕНАМ

Аллерген	Требуется Обозначение?	Источник	Присутствует Линия?	Присутствует Завод?
	Да/Нет		Да/Нет	Да/Нет
Арахис и производные продукты	Нет		Нет	Нет
Орехи (за исключением арахиса) и производн. продукты ¹	Нет		Нет	Нет
Злаки, содержащ. клейковину	Нет		Да	Да
Ракообразные и продукты из них	Нет		Нет	Нет
Яйца и производн. продукты	Нет		Нет	Нет
Рыба и производн. продукты	Нет		Нет	Нет
Соя и производн. продукты	Нет		Нет	Нет
Молоко и производн. продукты (включая лактозу)	Да	Молокосодержащие продукты	Да	Да
Сельдерей и продукты из	Нет		Нет	Нет
Горчица и продукты из	Нет		Нет	Нет
Кунжут семена и продукты из них	Нет		Нет	Нет
Моллюски и продукты из	Нет		Нет	Нет
Люпин и продукты из	Нет		Нет	Нет
Двуокиси сульфата/сульфиты > 10ppm	Нет		Да	Да

Примечание: Ответственный производитель предпринял все разумные меры предосторожности для того, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение в используемых сырье и в процессе производства.

Соответствует директиве 2003/89/CE с дополнениями.

¹ Орехи аллергены: Миндаль (*Amygdalus communis L.*), Фундук (*Corylus avellana*), Грецкий орех (*Juglans regia*), Кешью (*Anacardium occidentale*), Пекан (*Carya illinoensis (Wangenh. K. Koch)*), Бразильский орех (*Bertholletia excelsa*), Фисташка (*Pistacia vera*), Макадамия или Квисландский орех (*Macadamia ternifolia*) и производные из них

² Зерновые, содержащие глютен: пшеница, рожь, ячмень, овес, полба, камут и их гибридные сорта.

ДАННЫЕ ПО ПРИГОДНОСТИ

	Да = целесообразно, Нет = не пригодно	Комментарий
Вегетарианская (Ova-Lacto)	Нет	Возможно, был применен сычужный фермент животного происхождения при производстве сыра
Веган	Нет	Содержит молоко
Целиакия <100ppm (расчетно)	Да	
Целиакия <20ppm (расчетно)	Да	
	Аттестовано/ Не аттестовано	Комментарий
Кошрут	Не аттестовано	
Халал	Не аттестовано	Не пригодно
Органик	Не аттестовано	

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Питательное вещество	Типичное значение	Единица измерения
Энергетическая ценность в Кдж	1894	кДж/100 г
Энергетическая ценность в кКал	451	кКал/100 г
Всего углеводы	48	г /100 г
Доступные углеводы	48	г /100 г
Углеводы как сахара	48	г /100 г
Углеводы как крахмал	0	г /100 г
Всего жиры	20	г /100 г
Насыщенные жиры	12	г /100 г
Мононенасыщенный жир	5	г /100 г
Полиненасыщенный жир	1	г /100 г
Белок	18	г /100 г
Влажность	4	г /100 г
Клетчатка	0	г /100 г
Зола	10	г /100 г
Соль (NaCl)	5	г /100 г
Этанол (спирт)	0	г /100 г

Расчеты сделаны исходя из информации по сырью. Должны использоваться только для общей информации

ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Должен ли продукт быть обозначен как генетически модифицированный согласно действующему законодательству ЕС по этикированию продуктов? **Нет**

ИОНИЗИРУЮЩАЯ РАДИАЦИЯ

Должен ли продукт быть обозначен, как подвергнутый ионизирующему облучению согласно действующему законодательству ЕС по этикированию продуктов? **Нет**

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Условия перевозки и хранения: комнатная температура, вдали от прямых солнечных лучей
Срок годности (закрытая упаковка): 12 месяцев