

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Конфитюр « Деликатесный» ТВ гомогенный КЛУБНИЧНЫЙ 55% с.в.

Содержание фруктовой части - не менее 40%

<b>СОСТАВ:</b> ТУ 9168-001-41646814-2003	Пюре из клубники, пюре яблочное, сахар, пектин (E440), регулятор кислотности - лимонная кислота (E330), консервант (E 202, E 211), ароматизатор натуральный клубника, натуральный краситель кармин (E120a).
<b>Область применения:</b>	В хлебобулочные и кондитерские изделия для внутренней прослойки и наружного украшения, а также для изделий подвергающихся последующей тепловой обработке (выпечке). Рекомендуемая температура выпечки не более 220°C.
<b>Показатели безопасности:</b>	Соответствует требованиям: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 029/2011 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована по международному стандарту ISO 22000:2005 и соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007.
<b>Внешний вид и консистенция:</b>	Густая, мажущаяся масса гомогенная прозрачно-желтого вида, протертая или с кусочками (различных фракций) плодов (фруктов или ягод), не растекающаяся или медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности, имеющая вкус, запах, и цвет, присущий данному виду плодов.
<b><u>Пищевая ценность в 100 г продукта:</u></b>	
Белки,г	0
Жиры,г	0
Углеводы,г	55
Энергетическая ценность, Ккал/кДж	220/921
<b><u>Физико-химические показатели:</u></b>	
Массовая доля влаги, %	45
Массовая доля жира в пересчете на сухое в-во, %	0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое в-во, %	55
Массовая доля титруемых кислот, %	0,6
Показатель pH:	4,7
Упаковка	Пластиковое ведро, 14,0 кг
Срок годности в оригинальной упаковке, мес.	9
Срок годности после вскрытия упаковки, суток	Не более 30
Условия хранения	Хранить при t° от 0 до 20°C, влажность не более 75%. После вскрытия продукт (джемы и конфитюры) хранить в холодильнике (+4°C) под плотно закрытой крышкой не более 30 суток.
<b><u>Микробиологические показатели:</u></b>	
КМАФАнМ, КОЕ/гр.	1*10 <sup>1</sup>
БГКП(колиформы)	В 1,0 гр. не выделены
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	В 25 гр. не выделены
Дрожжи, КОЕ/г	Не выделены
<b><u>Наличие ГМО:</u></b>	
Наличие ГМО	ГМО отсутствуют
Наличие случаев перекрестного загрязнения аллергенами	Не выявлены

Технолог \_\_\_\_\_ Нехаева С.А.