СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

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

Содержание фруктовой части - не менее 40%.

СОСТАВ: **ТУ 9168-001-41646814-2003**	Пюре из персиков, пюре яблочное, сахар, пектин (Е440), регулятор кислотности - лимонная кислота (Е330), консервант (Е 202, Е 211), ароматизатор натуральный персик, натуральный краситель бета-каротин (Е160а).
Область применения:	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 220ºС.
Показатели безопасности:	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.
Внешний вид и консистенция:	Густая, мажущаяся масса гомогенная прозрачно-желейного 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.
Пищевая ценность в 100 г продукта:	
Белки,г	*0*
Жиры,г	*0*
Углеводы,г	*55*
Энергетическая ценность, Ккал/кДж	*220/921*
Физико-химические показатели:	
Массовая доля влаги, %	*45*
Массовая доля жира в пересчёте на сухое в-во, %	*0*
Массовая доля сахара в пересчёте на сухое в-во, %	*55*
Массовая доля титруемых кислот, %	*0,6*
Показатель pH:	*4,9*
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°С, влажность не более 75%. После вскрытия продукт (джемы и конфитюры) хранить в холодильнике (+4ºС) под плотно закрытой крышкой не более 30 суток.*
Микробиологические показатели:	
КМАФАнМ, КОЕ/гр.	*$1*10^{1}$*
БГКП(колиформы)	*В 1,0 гр. не выделены*
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	*В 25 гр. не выделены*
Дрожжи, КОЕ/г	*Не выделены*
Наличие ГМО:	
Наличие ГМО	*ГМО отсутствуют*
Наличие случаев перекрестного загрязнения аллергенами	*Не выявлены*

Технолог _____Нехаева С.А.