

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Тимьян (чабрец), 1-2 мм**Состав:** 100%-натуральные сушеные листья тимьяна(чабреца)**Страна-производитель:** Египет**Срок хранения:** 24 месяца, в оригинальной упаковке, при влажности не более 75%, температура не более +20 °С**Метод обезвоживания:** Бережный процесс обезвоживания, сушка горячим воздухом 60 градусов Цельсия, с сохранением всех витаминов, минералов и питательных веществ**Размер частиц:** резанные листья**Примеси:** Не содержит никаких примесей (SO₂, бензойной кислоты или других консервантов)

Наименование показателя	Значения показателя
Органолептические показатели	
Цвет	темно-зеленый
Аромат	типичный для тимьяна (чабреца) , без посторонних запахов
Вкус	типичный для тимьяна (чабреца) , без посторонних вкусов
Энергетическая ценность, ккал	~ 287
Химические показатели	
Жиры, г на 100г продукта	~ 7,4
Белки, г на 100г продукта	~ 9,1
Углеводы, г на 100г продукта	~ 45,3
Физические параметры	
Массовая доля влаги, %, не более	12
Массовая доля кусочков поджаренных, с черными точками, %, не более	0
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	не более 0,5
Микробиологические параметры	
Общее микробное число	<2x10 ⁶ КОЕ/г
Сальмонелла, в 25г	отрицательно
Плесень:	<1x10 ⁴ КОЕ/г
E.Coli	не доп. в 0,001 гр.
БГКП	не доп. в 0,001 гр.
Контаминанты	
Свинец*, мг/кг, не более	5,0
Мышьяк*, мг/кг, не более	3,0
Кадмий*, мг/кг, не более	0,2
Ртуть*, мг/кг, не более	0,02

*- в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырьевом и конечном продукте.