**Общество с ограниченной ответственностью «АртБэрри»**

|  |
| --- |
| Юр.адрес: 194100, г. Санкт-Петербург, ул. Кантемировская, д.37, лит. А, пом.410, ИНН 7802675515,КПП 780201001 тел.: 8 (812) 677-01-37, эл.почта: info@artberry-spb.ru**СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТ** |
| **Наполнитель Малиновый 35.65** | Дата утверждения: | ТУ 10.39.25-001-32816045-2019 |
| Редакция 1 | Содержит 2 стр. |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

|  |
| --- |
| **Характеристика продукта:** наполнитель фруктовый (плодовый), изготовленный из яблочного и ягодного пюре, уваренного с сахаром с добавлением загустителей и пищевых органических кислот. |
| **Происхождение ягод и/или фруктов:** | Россия |
| **Способ производства:** | Уваривание |

**2. СОСТАВ**

|  |
| --- |
| Сахар, пюре яблочное, пюре из ягод малины, загуститель: пектин яблочный Е440, регулятор кислотности: лимонная кислотаЕ330, цитрат натрия Е330iii, цитрат кальция Е333, ароматизатор «Малина», консервант Е202, Е211 |

**3. ПОКАЗАТЕЛИ пищевой и энергетической ценности на 100 г продукта**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки | 0 г |
| Жиры | 0 г |
| Углеводы | 66 г |
| Энергетическая ценность | 2654 ккал/1104 кДж |

**3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристика | Нормируемые и требуемые показатели |
| Внешний вид и консистенция | Однородная, плотная, желированная, гомогенная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.  |
| Вкус и запах | Вкус кисло-сладкий, приятный, аромат свойственный одноименным плодам, хорошо выраженный.Не допускаются посторонние привкус и запах. |
| Цвет | Цвет свойственный одноименным плодам. |

**4. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристика | Нормируемые показатели |
| Массовая доля растворимых сухих веществ, %, (+2) | 65,0 |
| Содержание фруктовой части, %, не менее | 35,0 |
| Активная кислотность (pH), не более | 3,7 |
| Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более | 0.1 |
| Массовая доля минеральных примесей, %, не более | 0,01 |
| Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более | 0,02 |
| Посторонние примеси | не допускаются |
| Массовая доля титруемых кислот, %, не менее | 0,02 |

**5. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристика | Нормируемые показатели |
| Дрожжи в 1 г продукта, не более | 50,0 |
| Плесени в 1 г продукта, не более | 50,0 |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 5\*103 |
| БГКП (колиформы) в 1 г продукта | не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г продукта | не допускаются |

**6 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов | Не превышает допустимых уровней, установленных ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| Наличие случаев перекрестного загрязнения аллергенами | Не выявлены |

**7. УПАКОВКА**

|  |  |
| --- | --- |
| Упаковка | Неасептическая герметичная полимерная тара с вкладышем ПНД по 12 кг |
| Характеристика упаковки | Упаковочные материалы соответствуют требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» |

**8. МАРКИРОВКА**

|  |
| --- |
| В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ Р 51074, федеральным законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ст.18), «О защите прав потребителей» (ст.10). |
| **9. СРОК ГОДНОСТИ** |
| 5 суток |

**10. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**

|  |
| --- |
| При температуре хранения от +2 до +60С и относительной влажности не более 75%После вскрытия упаковки продукцию хранить при температуре от 0 до +60С под плотно закрытой крышкой |

**11. УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ:**

|  |
| --- |
| В соответствии ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также требованиями правил перевозки, действующими на соответствующем виде транспорта. |

**12. ПЕРЕЧЕНЬ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| Декларация о соответствии, заверенная держателем подлинника | 1 раз в течение срока действия  |
| Удостоверение о качестве на каждую | По требованию |
| Протоколы испытаний по показателям безопасности копия, заверенная держателем подлинника  | 1 раз в 12 месяцев |
| Спецификация на продукт  | 1 раз в течение срока действия, а также в случае внесения изменений. |

**13. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:** рекомендуется использовать для производства изделий открытого или закрытого типа из различных видов теста (слоеного, дрожжевого, бисквитного и песочного). Возможно использовать как до, так и после термообработки. Допускается: - перед внесением в изделие подвергать начинку механическому воздействию;- для повышения термостабильных характеристик начинки добавлять различные влагосвязывающие добавки в количестве 1 - 3% от массы начинки.Не допускается: перемешивать начинку с ингредиентами, имеющими влажность большую, чем влажность начинки | **РЕЖИМЫ ВЫПЕЧКИ:**

|  |  |
| --- | --- |
| Температура,0С | Время, мин |
| 180 | 30 |
| 190 | 25 |
| 200 | 20 |
| 210 | 15 |
| 220 | 12 |

\*начинка выкладывается на пергаментную бумагу по форме цилиндра и запекается в конвекционной печи при различных температурных режимах. Сохранение граней цилиндра или их незначительная деформация свидетельствуют о термостабильных характеристиках продукта. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Составлено** | Главный технолог | Стаскевич Т.И. | **Подпись** |