



УВЛЕЧЕНИЕ ВКУСОМ



Спецификация Смеси пряностей. Смесь овощей и зелени «Универсальная»

Предприятие-изготовитель: ООО «Айдиго»,

Юр. Адрес: 620049, Россия, Свердловская обл., г.Екатеринбург, ул.Комсомольская 37, оф.207

Адрес производства: 623704, Россия, Свердловская обл., г. Березовский, Режевской тракт, 15 км, уч. № 4

Наименование продукции: Смесь овощей и зелени «Универсальная»

Вид потребительской тары: Пакет из полиэтилена. Способ укупорки -термоспайка

Масса нетто упаковочной единицы: 5000г

ТУ 9199-001-52303135-2006

Показатели качества	
Органолептические показатели:	Внешний вид: равномерно перемешанная смесь кусочков овощей, хорошо сыпучая без плотно слежавшихся комочков. Размер частиц 0,4-0,8мм
	Цвет: свойственный входящим компонентам, пестрый с включением кусочков белого, зеленого и красного цвета.
	Вкус и аромат: остро-пряный, свойственный смеси входящих компонентов.
Физико-химические показатели:	Массовая доля влаги: не более 12%
	Кусочки, пораженные поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом не допускаются
	Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается
	Массовая доля поджаренных кусочков, не более 3%
Микробиологические показатели:	Массовая доля кусочков чешуи, донца лука не более 0,3%
	БГКП (колиформы), масса в которой не допускаются: 0,01г
	КМАФАнМ КОЕ/г: не более 5×10^5
	Плесени КОЕ/г: не более 1×10^3
	Сульфитредуцирующие клостридии, масса, в которой не допускается 0.01г
Токсичные элементы:	Патогенные в т.ч. сальмонеллы, масса продукта в которой не допускаются: 25г
	свинец- не более 5,0 мг/кг;;
	кадмий- не более 0,2 мг/кг
Состав: Морковь, лук репчатый, паприка красная, лук порей, петрушка зелень, перец Чили.	мышьяк- не более 3,0 мг/кг
	Пищевая ценность на 100г сухого продукта (средние значения): белки-10г, жиры -3.5г, углеводы-47г; Энергетическая ценность: 260ккал/1100кДж
	Срок годности и условия хранения: - при температуре не выше +20 °С относительной влажности воздуха не более 75% - срок годности 24 месяца с даты изготовления при соблюдении условий хранения
Способ применения: применять в качестве вкусовой добавки в горячие блюда и выпечку. Рекомендуется вносить в блюдо не позднее чем за 10 мин. до окончания приготовления.	
Ограничения по использованию: индивидуальная непереносимость компонентов	
Содержание аллергенов: произведено на предприятии, где используются арахис, орехи, кунжут, сельдерей, горчица, пшеничная мука, сухое молоко.	