Айдиго - Увлечение вкусом -	**Технический паспорт продукта** **Корица молотая**	Технический паспорт продукта №8
Форма ТПП-1 Утверждена 19.05.25	Дата введения: с момента утверждения	Дата утверждения: 26.05.25



Предприятие-изготовитель: ООО «Айдиго»,
Юр. Адрес: 620049, Россия, Свердловская обл., г. Екатеринбург,
ул. Комсомольская стр. 37, оф. 207/1
Адрес производства: Российская Федерация, Свердловская обл., 623704, г. Березовский, Режевской тракт, 15 км, уч. № 4
Наименование продукции: Пряности пищевкусовые. Корица.
Вид потребительской тары: банка прямоугольная из полиэтилентерефталата с твист-крышкой.
Масса нетто потребительской единицы:700 г

Показатели качества	
Органолептические показатели:	Внешний вид: Порошкообразный, хорошо сыпучий. Без слежавшихся комочков
	Цвет: коричневый различных оттенков.
	Вкус и аромат: Аромат свойственный корице. Вкус сладковато-пряный, чуть вяжущий, древесный. Не допускаются посторонние привкус и запах.
Физико-химические показатели:	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,001
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается
Микробиологические показатели:	БГКП (колиформы), не допускаются в г продукта -0,01
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более -$5*10^5$
	Плесени, КОЕ/г, не более-10^3
	Сульфитредуцирующие клостридии и патогенные микроорганизмы-соответствует требованиям ТР/ТС 021-2011 прил.2.
Токсические элементы:	Соответствует требованиям ТР/ТС 021-2011 прил.3.
Нормативная документация на продукцию: ТУ 9199-001-52303135-2006	
Состав продукта: корица молотая	
Пищевая ценность: белки – 4г, жиры – 1г, углеводы – 27г **Энергетическая ценность (калорийность)100гр продукта:** 560 кКал / 130 кДж	
Сроки годности и условия хранения: при температуре не выше + 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. – не более 36 месяцев.	
Способ применения: Использовать при приготовлении блюд согласно рецепту или по вкусу.	
Ограничения по использованию: произведено на предприятии, где используются арахис, орехи, кунжут, сельдерей, горчица, пшеничная мука, сухое молоко.	
Примечание:	