**Спецификация на готовый продукт №**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| \\server2003\E\Айдиго_БМЦ\! Маркетинг\Продукция дизайна\ВИ\ВИ_превьюхи\Жюльен_пре_01.jpg | | **Предприятие-изготовитель:** ООО «Айдиго», Россия, г. Березовский, Режевской тракт, 15 км, уч. № 4  **Наименование продукции:** Жюльен с курицей и грибами  **Вид потребительской тары:** термосвариваемые пакеты из полимерных материалов, шоу-бокс, гофра-короб  **Масса нетто потребительской единицы:** пакет № 1 – 30 г  пакет № 2 – 10 г | | | |
| **Показатели качества** | **Значение по НД** | | | **Фактическое значение** | **НД, регламентирующая методы испытаний** |
| Органолептические показатели: | Хорошо сыпучая, равномерно перемешанная масса из кусочков овощей, трав, семян и пищевкусовых добавок. Цвет, вкус и аромат - свойственные входящим компонентам. | | | Соответствует | ГОСТ 28875-90 |
| НД на продукцию: СТО 52303135-006-2012 | | | | | |
| Состав:  Пакет № 1: сливки сухие на растительной основе (сироп кукурузный, пальмовое масло, натуральный белок (казеинат натрия), натуральный эмульгатор Е 471), шампиньоны молотые, соль морская, крахмал картофельный, лук репчатый, мука пшеничная в/с, жир растительный, мускатный орех, дрожжевой экстракт, натуральный ароматизатор «грибы».  Пакет № 2: лук, растительное масло, пшеничная мука в/с, соль пищевая. | | | | | |
| Пищевая ценность: | | | | | |
| Пакет № 1  белки: 6,5 г; жиры: 17 г; углеводы: 48 г.  Энергетическая ценность: 360 ккал / 1510 кДж | | | Пакет № 2  белки: 47 г; жиры: 3 г; углеводы: 47 г.  Энергетическая ценность: 270 ккал / 1140 кДж | | |
| Условия хранения:  - хранить в сухих чистых помещениях, при температуре не выше 20 ®С и относительной влажности воздуха не более 75 %  - срок хранения 18 месяцев с момента выработки | | | | | |
| Способ применения: для приготовления блюда «Жюльен с курицей и грибами» согласно рецепту на упаковке. | | | | | |
| Ограничения по использованию: - | | | | | |
| Содержание аллергенов: содержит пшеничную муку и молочный белок - казеинат натрия | | | | | |
| Микробиологические показатели и показатели безопасности: соответствуют ТР ТС 021/2011 | | | | | |

Специалист по качеству: