



УВЛЕЧЕНИЕ ВКУСОМ



Спецификация Кулинарная смесь. Картофель фри



Предприятие-изготовитель: ООО «Аидиго»,
Юр. Адрес: 620049, Россия, Свердловская обл., г.Екатеринбург, ул.Комсомольская 37,
оф.207/1

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

Наименование продукции:Кулинарная смесь. Картофель фри

Вид потребительской тары:банка прямоугольная из полиэтилентерефталата с крышкой.

Масса нетто потребительской единицы: 1200г

Показатели качества	
Органолептические показатели:	Внешний вид: Порошкообразная, сыпучая масса
	Цвет: оранжевый
	Вкус и аромат: аромат, свойственный входящим компонентам, вкус свойственный входящим компонентам, без порочащих привкуса и запаха.
Физико-химические показатели:	
Массовая доля влаги, %, не более	14,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,001
Микробиологические показатели:	БГКП (колиформы), не допускаются в г продукта: 0,01
	КМАФАнМ КОЕ/г: не более $5 \cdot 10^5$
	Плесени КОЕ/г: не более 10^3
	Сульфитредуцирующиекlostридиине допускаются в: 0,01 КОЕ/г Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в: 25 КОЕ/г
Токсичные элементы:	Свинец- не более 5 мг/кг
	Кадмий- не более 0,2 мг/кг
	Мышьяк- не более 3 мг/кг
Нормативная документация на продукцию: СТО 52303135-006-2012	
Состав продукта: соль поваренная, сахар, мальтодекстрин, лук, чеснок, паприка, краситель бета-каротин, карри, кориандр, тмин, шамбала, куркума, перец черный.	
Сроки годности и условия хранения: в сухих, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от атмосферных осадков и солнечных лучей, при температуре не выше + 20°C и влажности не более 75%. Срок годности 24 месяца при соблюдении условий хранения.	
Способ применения: готовый обжаренный картофель перемешать с приправой. Рекомендуемая дозировка 5г смеси на 1 кг картофеля	
Ограничения по использованию: Произведено на предприятии, где используются горчица, кунжут, сельдерей.	