 **Спецификация**

**Смесь пряностей. Мельница. Перец с морской солью**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \\Server2003\e\Айдиго_БМЦ\! Маркетинг\! Презентации 2015-2016\Презентации проекта Перчес\Мельницы_Перчес_фото\Перец+соль.jpg | | **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 пряностей. Мельница. Перец с морской солью  **Вид потребительской тары:** Банка стеклянная с гриндером V-86 мл 1/72  **Масса нетто потребительской единицы: 55 г** |
| **Показатели качества** |  | |
| **Органолептические показатели:** | Внешний вид: хорошо сыпучая, равномерно перемешанная масса | |
| Цвет: свойственный пряностям и цвету входящих компонентов | |
| Вкус и аромат: пряно-соленый с собственным оригинальным запахом и вкусом, без порочащих привкуса и запаха. | |
| **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 | |
| **Микробиологические показатели:** | БГКП (колиформы), не допускаются в г продукта: 0,01 | |
| КМАФАнМ КОЕ/г: не более 5\*105 | |
| Плесени КОЕ/г: не более 103 | |
| Сульфитредуцирующие клостридии не 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:** ТУ 9199-001-52303135-2006 | | |
| **Состав продукта:** соль морская, перец черный. | | |
| **Сроки годности и условия хранения:** в помещениях, защищенных от атмосферных осадков и солнечных лучей, при температуре не выше + 20 °С и влажности не более 75%. Срок годности 36 месяцев при соблюдении условий хранения. | | |
| **Способ применения:** пищевкусовая добавка для мясных, рыбных и овощных блюд | | |
| **Ограничения по использованию:** индивидуальная непереносимость | | |