



УВЛЕЧЕНИЕ ВКУСОМ



Спецификация Кориандр (горошком)



Предприятие-изготовитель: ООО «Айдиго»,
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: кориандр горошком

Вид потребительской тары: полипропиленовый мешок

Масса нетто потребительской единицы: 3000 г

Показатели качества	
Органолептические показатели:	Внешний вид: Плоды шаровидной формы с продольными выступающими извилистыми ребрами, диаметром 3-4 мм
	Цвет: Желтовато-коричневый
	Вкус и аромат: Аромат выраженный, свойственный кориандру. Вкус пряный, сладковатый, не острый. 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
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
	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: кориандр горошком	
Сроки годности и условия хранения: в сухих, хорошо вентилируемых 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. Произведено на предприятиях, где используются горчица, кунжут, сельдерей.	