 **Спецификация**

**Набор для приготовления «Курица в соусе Чахохбили»**

|  |  |
| --- | --- |
| \\server2003\E\Айдиго_БМЦ\! Маркетинг\Новые продукты\Перчес в 2-х секционном пакете\Лицо и оборот упаковки\Курица в соусе чахохбили.png | **Предприятие-изготовитель:** ООО «Айдиго», Юр. Адрес: 620049, Россия, Свердловская обл., г.Екатеринбург, ул.Комсомольская 37, оф.207Адрес производства: 623704,Россия, Свердловская обл., г. Березовский, Режевской тракт, 15 км, уч. № 4**Наименование продукции:** Набор для приготовления «Курица в соусе Чахохбили»**Вид потребительской тары:** термосвариваемые пакеты из полимерных материалов, шоу-бокс, гофра-короб**Масса нетто потребительской единицы: 25 г** |
| **Показатели качества** |  |
| **Органолептические показатели:** | Внешний вид: Сыпучая смесь различных по виду компонентов. Допускается наличие легко рассыпающихся комочков |
| Цвет: Характерный для данного вида приправ различных оттенков в зависимости от применяемого сырья |
| Вкус и аромат: Приятный, свойственный применяемым компонентам, без посторонних привкуса и запаха  |
| **Физико-химические показатели:** | Массовая доля влаги, % , не более 14,0 |
|  | Массовая доля минеральных примесей, %, не более 0,04 |
|  | Массовая доля металломагнитной примеси (частиц, не превышающих 0,3мм в наибольшем линейном измерении), %, не более 0,0003  |
|  | Посторонние примеси не допускаются |
|  | Зараженность, загрязненность вредителями хлебных запасов не допускается |
| **Микробиологические показатели:** | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микро-организмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более 5×105 |
| Количество БГКП (колиформы), не допускаются в массе продукта г/см3 - 0,01 |
| Масса продукта, г, в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - 25 |
| Количество плесеней, КОЕ/г, не более 200 |
| Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта г/см3 – 0,01 |
| **Токсичные элементы:** | Свинец - не более 5 мг/кг |
| Кадмий - не более 0,2 мг/кг |
| Мышьяк - не более 3 мг/кг |
| **Состав продукта:** хмели-сунели (базилик, кориандр, куркума, майоран, мята, пажитник, петрушка, укроп, лавровый лист), кориандр, соль морская, мука пшеничная в/с, томаты, чеснок, кинза, сахар-песок, петрушка, перец красный, мята, вкусовая добавка лимонная кислота. |
| **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 30 месяцев при соблюдении условий хранения. |
| **Способ применения:** пищевкусовая добавка для блюд из курицы |
| **Ограничения по использованию:** индивидуальная непереносимость  |
| **Содержание аллергенов:** произведено на предприятии, где используются арахис, орехи, горчица, кунжут, сельдерей, сухое молоко. |