



УВЛЕЧЕНИЕ ВКУСОМ



Спецификация Гвоздика целая



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: Пряности пищевкусовые. Гвоздика.

Вид потребительской тары: банка прямоугольная из полиэтилентерефталата с твист-
крышкой.

Масса нетто потребительской единицы: 500 г

Показатели качества	
Органолептические показатели	
Внешний вид	Цветочные почки с мелкоморщинистой поверхностью, состоящие из утолщенного сверху стебелька и головки с чашелистиками
Цвет	коричневый
Вкус и аромат	Аромат, свойственный гвоздике. Вкус пряный, жгучий, 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
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается
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 и патогенные микроорганизмы	соответствует требованиям ТР/ТС 021-2011 прил.2.
Токсичные элементы	Соответствует требованиям ТР/ТС 021-2011 прил.3.
Нормативная документация на продукцию: ТУ 9199-001-52303135-2006	
Состав продукта: гвоздика молотая	
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 предприятии, где используются горчица, кунжут, сельдерей.	