



УВЛЕЧЕНИЕ ВКУСОМ



Спецификация Прованские травы



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: прованские травы
Вид потребительской тары: банка прямоугольная из полиэтилентерефталата с твист-крышкой.
Масса нетто потребительской единицы: 250 г

Показатели качества	
Органолептические показатели:	Внешний вид: хорошо сыпучие листья и другие части растений измельченные
	Цвет: от светло-зеленого до темно-зеленого
	Вкус и аромат: Аромат и вкус свойственный входящим компонентам. Не допускается посторонних привкусов.
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:	По содержанию токсичных элементов соответствует требованиям ТР/ТС 021-2011 прил.3, п.6.
Нормативная документация на продукцию: ТУ 9199-001-52303135-2006	
Состав продукта: Базилик, лук порей, петрушка, орегано, розмарин, укроп (семена), тимьян. Пищевая и энергетическая ценность: белки- 16г, жиры – 5 г, углеводы – 44г, 250кКал/1050кДж.	
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.	