



УВЛЕЧЕНИЕ ВКУСОМ



Спецификация Тимьян



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

Показатели качества	
Органолептические показатели:	Внешний вид: Смесь цельных и частично измельченных тонких веточек, листьев, кусочков стеблей толщиной до 0,5 мм.
	Цвет: Зеленый или серовато-зеленый
	Вкус и аромат: Горьковато-пряный, слегка жгучий вкус
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:	зелень тимьяна сушеная
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.