



УВЛЕЧЕНИЕ ВКУСОМ



Спецификация Паприка копченая сладкая



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. Паприка копченая
сладкая
Вид потребительской тары: банка прямоугольная из полиэтилентерефталата
с твист-крышкой.
Масса нетто потребительской единицы: 700 гр

Характеристики продукта	
Органолептические показатели:	Внешний вид: Хорошо сыпучая порошкообразная масса. Плотно слежавшиеся комочки любого размера не допускаются
	Цвет: Выраженный красный с оранжевым оттенком
	Вкус и аромат: Вкус не имеет жгучести, горьковатый, свойственный копченой паприке, без посторонних привкусов. Аромат приятный, копченый, сладковатый, свойственный копченой паприке, без затхлости и прогорклости, без посторонних запахов
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
Наличие посторонних примесей и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются
Показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011:	
Микробиологические показатели:	БГКП (колиформы), не допускаются в: 0,01 г продукта
	КМАФАнМ: не более $5 \cdot 10^5$ КОЕ/г
	Плесени: не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г
	Сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в: 0,01 КОЕ/г
Токсичные элементы:	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в: 25 КОЕ/г
	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: паприка копченая сладкая	
Сроки годности и условия хранения: в сухих, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от атмосферных осадков и солнечных лучей, при температуре не выше + 20°C и влажности не более 75%. Срок годности 36 месяцев при соблюдении условий хранения.	
Способ применения: использовать при приготовлении блюд согласно рецепту или по вкусу.	
Ограничения по использованию: индивидуальная непереносимость. Произведено на предприятиях, где используются сухое молоко, арахис, горчица, кунжут, сельдерей и глютеносодержащие злаки.	