



УВЛЕЧЕНИЕ ВКУСОМ



## Спецификация Комплексная пищевая добавка «Разрыхлитель для теста»



**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:**Разрыхлитель для теста  
**Вид потребительской тары:** Пластиковая банка с твист-крышкой,  
соответствует требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

**Масса нетто потребительской единицы: 1300г**

<b>Показатели качества</b>	
<b>Органолептические показатели:</b>	Внешний вид: порошкообразный
	Цвет: белый с желтым или кремовым оттенком
	Вкус и аромат: нейтральный, свойственный данному виду продукта, не затхлый, не плесневелый
<b>Физико-химические показатели:</b>	Массовая доля влаги - не более 14 %
	Заражённость и загрязнённость вредителями хлебных запасов – не допускается
	Металломагнитная примесь - не более 3 мг/кг
<b>Токсичные элементы:</b>	свинец- не более 5,0 мг/кг;;
	кадмий- не более 1,0 мг/кг
	мышьяк- не более 1,0 мг/кг
	ртуть- не более 3,0 мг/кг
<b>Нормативная документация на продукцию:</b> ТУ 10.89.13 -010-52303135-2017	
<b>Состав:</b> мука пшеничная, разрыхлители: дигидропирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия	
<b>Условия хранения:</b> - в помещениях, защищенных от атмосферных осадков и солнечных лучей, при температуре не выше +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. - срок годности 12 месяцев при соблюдении условий хранения.	
<b>Способ применения:</b> использовать при приготовлении блюд согласно рецепту или по вкусу.	
<b>Ограничения по использованию:</b> индивидуальная непереносимость.	
<b>Содержание аллергенов:</b> произведено на предприятии, где используются арахис, орехи, кунжут, сельдерей, горчица, пшеничная мука, сухое молоко.	