

Цукаты из ананаса (натуральные), Таиланд

Форма выпуска

Цукаты готовы как к употреблению, к использованию в качестве сырьевого компонента для внесения в тесто, а также в качестве оформления кондитерских и хлебобулочных изделий

Область применения

В кондитерской и хлебопекарной промышленности.

Состав

Ядро ананаса	51%
Тростниковый сахар	47,77%
Кислота лимонная	1,2%
Консервант диоксид серы (E220)	0,03%

Органолептические показатели

Вкус	Свойственный цукатам из сушеного ананаса. Без постороннего привкуса. Продукты богаты ананасовым волокном.
Запах	Свойственный сушеному ананасу
Фракции	Кубики 8-10 мм Кубики 5-7 мм Кубики 3-5 мм
Форма: Ломтик	Толщина 5мм, ширина 2-2,5 см, длина 3-4 см
Монетка	Толщина 8-10мм, диаметр 8-10 см
Ручка	Толщина 8-10мм, длина 8-10см

Спецификация

Влажность, %, не более	13,0
Массовая доля сухих веществ, %	65-75
Содержание диоксида серы, не более, ppm	300

Пищевая ценность на 100 г

	Норма	Ед.изм.
Энергетическая ценность	360	ккал
Энергетическая ценность	1506	кДж
Содержание углеводов	89,0	г

Микробиологические показатели

	Макс.	Ед.изм.	Метод
КМАФАнМ	1x10 ³	КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы), не допускаются в	0,1	г/см ³	ГОСТ 31747-2012
Плесени, не более	50	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013
Дрожжи, не более	50	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013
Сальмонелла	отсутствует	в 25 г	ГОСТ Р 50480-93

Токсичные элементы

	Макс.	Ед.изм.	Метод
Свинец	0,5	мг/кг	ГОСТ 30178-96
Мышьяк	0,2	мг/кг	ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий	0,03	мг/кг	ГОСТ 30178-96
Ртуть	0,02	мг/кг	МУК 4.1.1472-03

Пестициды

	Макс.	Ед.изм.	Метод
ГХЦГ и его изомеры	0,5	мг/кг	ГОСТ 30349-96
ДДТ и его метаболиты	0,1	мг/кг	ГОСТ 30349-96

Срок годности и условия хранения

Хранить в сухом, чистом, незараженном, проветриваемом помещении, вдали от прямых солнечных лучей	12 месяцев
--	------------

Упаковка

Упаковка	Продукт упакован в полиэтиленовый мешок по 5 кг x 4 мешка, а затем в гофрированный короб.
Вес нетто	20 кг

Не содержит генно-модифицированных ингредиентов.

Продукция соответствует требованиям:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».