

Продукт	Ядра миндаля обжаренные измельченные 0-2 мм, 2-4 мм
Производитель	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА "БОГОРОДСКАЯ"
Состав	Ядра орехов миндаля обжаренные 100%

Законодательные требования

Нормативно-техническая документация	Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Разработано на основе	ТУ 10.39.23-010-46359887-2020

Сенсорные требования сенсорная оценка

Внешний вид	Кусочки измельченного миндаля
Цвет	От светло-кремового до коричневого
Текстура	Хрустящая, не вязкая
Запах, вкус	Свойственные обжаренному миндалю, без посторонних вкусов и ароматов

Физико-химические показатели

Содержание влаги, %, не более	3,0
Распределение частиц по размеру, основная фракция, % не менее	95,0
	90,0
	80,0
Наличие свободной шелухи, % по массе, не более	1,5
Неорганические включения (металл, стекло, камни)	Не допускаются
Органические включения (дерево, волокно и т.д.) шт./тонну	1
Наличие живых вредителей (насекомых или их личинок)	Не допускаются
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг	3,0
Кислотность масла, выделенного из продукта % в пересчете на олеиновую кислоту, не более	1,5

Показатели безопасности

БГКП (колиформы) в 0,1г	Не допускаются
Патогенные м.о., в т.ч. сальмонеллы в 25 г	Не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2
Афлотоксин В), мг/кг. не более	0,005
Удельная активность цезия-137, Бк/кг, не более	200
Удельная активность стронция-90, Бк/кг, не более	100
Свинец, мг/кг, не более	0,5
Мышьяк, мг/кг, не более	0,3
Кадмий, мг/кг, не более	0,1
Ртуть, мг/кг, не более	0,05
Гексахлорциклогексан, мг/кг, не более	0,5
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,15

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

Содержание жиров, г	60,0
Содержание белков, г	26,0
Содержание углеводов, г	9,5
Энергетическая ценность, ккал	680,0

Генетически модифицированные организмы	Не содержит
Возможные аллергены	Может содержать следы других орехов (фундука)

Упаковка/Маркировка/Хранение/Срок годности

Упаковка/маркировка	Картонные коробки, внутри продукт, упакованный под вакуумом в п/э пленку по 12кг, после вакуумирования пакет должен быть плотным на ощупь, шов на пакете должен быть без складок и морщин, нарушение вакуумной упаковки допускается не более 5%
Требования к транспортировке	Продукт может транспортироваться в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, и при наличии санитарного паспорта.
Условия хранения	В чистых, сухих, вентилируемых, не зараженных вредителями и не имеющих постороннего запаха помещениях при температуре не более 20°С вдали от солнечных лучей при относительной влажности воздуха не более 75 %.
Срок годности	12 месяцев с даты изготовления, в закрытой упаковке, при соблюдении условий