



Гриб шампиньон сушеный 2-6 мм*
Спецификация продукта № 1191120

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ			
ООО «ТОПФУД», 141080, Московская область, г. Королев, ул. Академика Легостаева, дом 18 Телефон +7 499 272 46 45, e-mail: info@topfood.ru, www.topfood.ru			
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА			
Артикул 1191120 - Гриб шампиньон сушеный 2-6 мм* Состав: 100% Гриб шампиньон сушеный 2-6 мм*, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: РОССИЯ и другие страны. Способ производства: 3 линия Произведено в соответствии с ТУ 10.39.13-006-59350416-2020---. Соответствует: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»			
ОЖИДАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ЦЕЛЕВАЯ ГРУППА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ			
Для промышленной переработки. Использование в соответствии с технологией предприятия потребителя. Не для розничной продажи. С осторожностью людям чувствительным к компонентам входящим в состав. Не относится к группе продуктов детского и специализированного питания.			
РАЗУМНО ОЖИДАЕМОЕ НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ			
Прямое употребление в пищу без учета дозировки и требований к кулинарной обработке.			
ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА, ТУ 10.39.13-006-59350416-2020---			
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ			
Консистенция	Кусочки различной формы, хлопья, пластины		
Форма и размеры	Гранулы 1-6мм, >6мм круг -max 10%, 1-6 мм-min 80%, <1# мм -max 10%		
Цвет	От светло-бежевого до коричневого, допускается серый оттенок		
Вкус и запах	Вкус мягкий, ярко-выраженный грибной аромат, без постороннего привкуса и горечи		
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ		ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения)	
Массовая доля влаги, %, не более	8	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	277,1ККал (1 166,3КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	не допу	Белки, г на 100 г продукта	39,1
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	9,1
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	9,7
Посторонние примеси	Не допускаются		
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложения 1, 2, 3			
Микробиологические			
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	500 000	Неспоробразующие микроорганизмы B.cereus, не допускается в массе продукта, КОЕ/г:	Не нормируется
Плесени, КОЕ/г, не более	500	Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в (г):	не нормируется
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускается в массе продукта, г:	0,001	Бактерии рода Yersinia, не допускается в (г):	не нормируется
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускается в массе продукта, г:	25		
Токсичные элементы			
Свинец, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,5	Кадмий, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,1
Мышьяк, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,5	Ртуть, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,05
Пестициды		Радионуклиды	
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), допустимый уровень, мг/кг, не более	0,5	Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л)	2500
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более:	0,1	Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)	Не нормируется
Нитраты		Микотоксины	
мг/кг, не более:	Не нормируются	мг/кг, не более:	не нормируются



Гриб шампиньон сушеный 2-6 мм*
 Спецификация продукта № 1191120

ИНФОРМАЦИЯ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ		
Аллергенный компонент	Перерабатывается на предприятии	Используется как компонент
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Аспартам и аспартам-ацесульфам соль	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Да	Нет
Диоксид серы и сульфиты	Нет	Нет
Злаки, соержащие глютен, продукты их переработки	Да	Нет
Кунжут и продукты его переработки	Да	Нет
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты ее переработки	Нет	Нет
Сельдерей и продукты его переработки	Да	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет

Риск непреднамеренного попадания аллергенов: нет.

ПОЛИТИКА ГМО

Продукт и его составные ингредиенты не содержат ГМО и не требует специального маркирования с соответствии с требованиями действующего законодательства РФ в отношении компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, которые определяются действующими методиками, основанными на методе полимеразной цепной реакции (ПЦР), приведенными, но не ограничивающимися, в следующих ГОСТах: ГОСТ Р 52173-2003, ГОСТ Р 52174-2003, МУ 2.3.2.1917-04, МУ 2.3.1.935-04, МУ 4.2.1913-04.

МАРКИРОВКА

Маркировка транспортной упаковки соответствует ТРТС022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА

Все виды тары, упаковочных и вспомогательных материалов соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки", должны быть сухими, чистыми, прочными, без посторонних запахов и разрешены для контакта с данными пищевыми продуктами.

Продукция выпускается фасованной массой нетто от 0,1 кг до 3,0 кг, и/или упакованными в таре массой нетто от 3 кг до 25 кг. Допускается фасовать любой другой массой по заказу потребителя. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества в соответствии с требованиями ГОСТ 8.579-2019.

Используют следующие виды транспортной упаковочной тары: бумажные, полимерные, крафт мешки, картонные коробки с полимерным вкладышем, пакеты фольгированные.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить при t° не выше 25 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%, в закрытой транспортной упаковке, исключая прямое попадание света и влаги, не допуская хранение с несовместимыми пищевыми и/или непищевыми материалами.

СРОК ГОДНОСТИ

Срок годности 36 мес

УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ

Транспортирование любыми видами транспорта, в закрытой упаковке, на деревянных поддонах с картонной прокладкой, использование стрейч пленки по требованию клиента. Перед загрузкой необходимо убедиться, что транспорт отвечает санитарным требованиям. Не допускается транспортирование с несовместимыми пищевыми и/или непищевыми материалами.

ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед вскрытием необходимо тщательно очистить внешнюю транспортную упаковку от загрязнений, при использовании дозировать, избегая пылеобразования.

Особые согласованные условия	Согласовано (Отметка Покупателя)		
	должность	подпись	ФИО
	МП	«_____» _____ 20__ г.	