ТОПФУД

# Имбирь сушеный молотый ЭКСТРА

Спецификация продукта № 1231230

https://topfood.ru/shop/specii-i-pryanosti/imbir

| ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ |
|---|
| ООО «ТОПФУД»,<br>141080, Московская область, г. Королев, ул. Академика Легостаева, дом 18<br>Телефон +7 499 272 46 45, e-mail: info@topfood.ru, www.topfood.ru |
| **ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА** |
| Артикул 1231230 - Имбирь сушеный молотый ЭКСТРА<br>Состав: 100% Имбирь сушеный молотый ЭКСТРА<br>Страна происхождения: КИТАЙ и другие страны.<br>Способ производства: Помол 500 микрон<br>Произведено в соответствии с ТУ 10.84.23-002-59350416-2020.<br>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 чуствительным 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 10.84.23-002-59350416-2020** |

| ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ | |
|---|---|
| Консистенция | Порошкообразный |
| Форма и размеры | 500 микрон: > 0,5 мм кв макс 1,0 % |
| Цвет | Желто-серый |
| Вкус и запах | Аромат свойственный имбирю. Вкус жгуче-пряный |

| ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ | | ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения) | |
|---|---|---|---|
| Массовая доля влаги, %, не более | 11 | Энергетическая ценность, на 100 гр продукта | 360,56ККал (1 527,08КДж) |
| Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более | 0,001% | Белки, г на 100 г продукта | 8,98 |
| Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более | 0,1 | Жиры, г на 100 г продукта | 4,24 |
| Зараженность вредителями хлебных запасов | не допускается | Углеводы, г на 100 г продукта | 71,62 |
| 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 | 2 000 000 | Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus, не допускается в массе продукта, КОЕ/г: | Не нормируется |
| Плесени, КОЕ/г, не более | 10 000 | 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 | 5,0 | Кадмий, допустимый уровень, мг/кг, не более | 0,2 |
| Мышьяк, допустимый уровень, мг/кг, не более | 3,0 | Ртуть, допустимый уровень, мг/кг, не более | Не нормируется |
| **Пестициды** | | **Радионуклеиды** | |
| ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), допустимый уровень, мг/кг, не более | не нормируется | Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л) | Не нормируется |
| ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более: | не нормируется | Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л) | Не нормируется |
| **Нитраты** | | **Микотоксины** | |
| мг/кг, не более: | Не нормируются | мг/кг, не более: | не нормируются |

Распечатал(а): Марьин Илья 04.01.2026 20:25:52

ТОПФУД

# Имбирь сушеный молотый ЭКСТРА

Спецификация продукта № 1231230

| ИНФОРМАЦИЯ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ | | |
|---|---|---|
| **Аллергенный компонент** | **Перерабатывается на предприятии** | **Используется как компонент** |
| Арахис и продукты его переработки | Нет | Нет |
| Аспартам и аспартам-ацесульфама соль | Нет | Нет |
| Горчица и продукты ее переработки | Да | Нет |
| Диоксид серы и сульфиты | Нет | Нет |
| Злаки, сожержащие 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 2.3.1935-04, 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 °С 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) |
|---|---|
| | _____ _____ _____<br>должность подпись ФИО<br>МП<br>«_____»_____20___г. |

Распечатал(а): Марьин Илья 04.01.2026 20:25:52