

 - Увлечение вкусом -	<b>Технический паспорт продукта</b>  <b>Барбарис</b>	Технический паспорт продукта №16
Форма ТПП-1  Утверждена 19.05.25	Дата введения: с момента утверждения	Дата утверждения: 04.06.25

**Предприятие-изготовитель:** ООО «Айдиго»,

Юр. Адрес: 620049, Россия, Свердловская обл., г. Екатеринбург,  
 ул. Комсомольская стр. 37, оф. 207/1

**Адрес производства:** Российская Федерация, Свердловская обл., 623704, г. Березовский,  
 Режевской тракт, 15 км, уч. № 4

**Наименование продукции:** пряности пищевкусовые. Барбарис

**Вид потребительской тары:** банка прямоугольная из полиэтилентерефталата с твист-крышкой.

**Масса нетто потребительской единицы:** 450 г

Показатели качества	
<b>Органолептические показатели:</b>	Внешний вид: высушенные отдельные сморщенные плоды длиной около 1 см. Не допускается наличие агломераций из слипшихся плодов.
	Цвет: красный разных оттенков.
	Вкус и аромат: свойственные барбарису. Кисловатый на вкус. Не допускаются посторонние привкус и запах.
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,001
Наличие посторонних примесей	Не допускается
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается
<b>Микробиологические показатели:</b>	БГКП (колиформы), не допускаются в г продукта: 0,01
	КМАФАнМ КОЕ/г: не более 5*10 <sup>5</sup>
	Плесени КОЕ/г: не более 1*10 <sup>3</sup>
	Сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в: 0,01 КОЕ/г
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в: 25 КОЕ/г
<b>Токсические элементы</b>	свинец- не более 5 мг/кг
	кадмий- не более 0,2 мг/кг
	мышьяк- не более 3 мг/кг
<b>Нормативная документация на продукцию:</b> ТУ 9199-001-52303135-06	
<b>Состав продукта:</b> ягоды барбариса сушеные	
<b>Пищевая ценность:</b> белки – 10г, жиры – 10г, углеводы – 28г.	
<b>Энергетическая ценность (калорийность)100гр продукта:</b> 240 кКал / 1020 кДж.	
<b>Сроки годности и условия хранения:</b> при температуре не выше + 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 36 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий хранения.	
<b>Способ применения:</b> Использовать при приготовлении блюд согласно рецепту или по вкусу.	
<b>Ограничения по использованию:</b> произведено на предприятии, где используются арахис, орехи, кунжут, сельдерей, горчица, сухое молоко и глютенсодержащие злаки.	
<b>Примечание:</b>	