



УВЛЕЧЕНИЕ ВКУСОМ



Спецификация Имбирь молотый



Предприятие-изготовитель: ООО «Айдиго»,
Юр. Адрес: 620049, Россия, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Комсомольская 37,
оф. 207/1

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

Наименование продукции: Имбирь молотый

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

Масса нетто потребительской единицы: 600 г

Показатели качества	
Органолептические показатели:	Внешний вид: порошкообразная масса
	Цвет: Серовато-желтый
	Вкус и аромат: Яркий, выраженный, характерный для имбиря, жгуче-пряный
Физико-химические показатели:	
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
Микробиологические показатели:	БГКП (колиформы), не допускаются в г продукта: 0,01
	КМАФАнМ КОЕ/г: не более $5 \cdot 10^5$
	Плесени КОЕ/г: не более 10^3
	Сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в: 0,01 КОЕ/г
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в: 25 КОЕ/г
Токсичные элементы:	Свинец - не более 5 мг/кг
	Кадмий - не более 0,2 мг/кг
	Мышьяк - не более 3 мг/кг
Нормативная документация на продукцию: ТУ 9199-001-52303135-2006	
Состав продукта: имбирь молотый	
Пищевая ценность: белки –9, жиры –4,5, углеводы – 72 г	
Энергетическая ценность: 340 кКал / 1400 кДж	
Сроки годности и условия хранения: в сухих, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от атмосферных осадков и солнечных лучей, при температуре не выше + 20 °С и влажности не более 75%. Срок годности 36 месяцев при соблюдении условий хранения.	
Способ применения: пищевкусовая добавка для мясных, рыбных и овощных блюд	
Ограничения по использованию: индивидуальная непереносимость. Произведено на предприятии, где используются горчица, кунжут, сельдерей.	