



УВЛЕЧЕНИЕ ВКУСОМ



Спецификация Кориандр 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: кориандр молотый
Вид потребительской тары: банка прямоугольная из полиэтилентерефталата с твист-крышкой.
Масса нетто потребительской единицы: 600 г

| Показатели качества | | Нормативный документ на методику анализа |
|--|--|--|
| Органолептические показатели: | Внешний вид: Хорошо сыпучая молотая смесь | ГОСТ 29055 |
| | Цвет: Желтовато-коричневый | |
| | Вкус и аромат: Аромат выраженный, свойственный кориандру. Вкус пряный, сладковатый, не острый. Не допускаются посторонние привкус и запах. | |
| Физико-химические показатели: | | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 12,0 | ГОСТ 28875 |
| Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более | 0,001 | ГОСТ 28875-90 |
| Микробиологические показатели: | БГКП (колиформы), не допускаются в г продукта: 0,01 | ГОСТ 31747-2012 |
| | КМАФАМН КОЕ/г: не более $5 \cdot 10^5$ | ГОСТ 10444.15-94 |
| | Плесени КОЕ/г: не более 10^3 | ГОСТ 10444.12-2013 |
| | Сульфитредуцирующие клостридии не допускаются в: 0,01 КОЕ/г | ГОСТ 29185-2014 |
| | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в: 25 КОЕ/г | ГОСТ 31659-2012 |
| Токсичные элементы: | По содержанию токсичных элементов соответствует требованиям ТР/ТС 021-2011 прил.3, п.6. | |
| Нормативная документация на продукцию: ТУ 9199-001-52303135-2006 | | |
| Состав продукта: кориандр молотый | | |
| 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 предприятиях, где используются горчица, кунжут, сельдерей. | | |

Заместитель директора по производству _____ / _____ /