**Спецификация на готовый продукт №**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| \\server2003\E\Айдиго_БМЦ\! Маркетинг\Продукция дизайна\ВИ\ВИ_превьюхи\Курочка_пре_01.jpg | | **Дата составления:** 02.08.2016  **Предприятие-изготовитель:** ООО «Айдиго», Россия, г. Березовский, Режевской тракт, 15 км, уч. № 4  **Наименование продукции:** Курочка с картофелем по-деревенски  **Вид потребительской тары:** термосвариваемые пакеты из полимерных материалов, шоу-бокс, гофра-короб  **Масса нетто потребительской единицы:** пакет № 1 – 20 г  пакет № 2 – 15 г | | | |
| **Показатели качества** | **Значение по НД** | | | **Фактическое значение** | **НД, регламентирующая методы испытаний** |
| Органолептические показатели: | Хорошо сыпучая, равномерно перемешанная масса из кусочков овощей, трав, семян и пищевкусовых добавок. Цвет, вкус и аромат свойственные входящим компонентам. | | | Соответствует | ГОСТ 28875-90 |
| НД на продукцию: СТО 52303135-006-2012 | | | | | |
| Состав:  Пакет № 1: паприка красная, кориандр, чеснок, сахар, соль морская, горчичный порошок, базилик, горчичное семя, лавровый лист, петрушка, перец белый, перец красный, вкусовая добавка лимонная кислота.  Пакет № 2: чеснок, паприка, кориандр, соль морская, лук репчатый, лук перо, тмин, майоран, перец черный, укроп. | | | | | |
| Пищевая ценность: | | | | | |
| Пакет № 1  белки: 10 г; жиры: 8 г; углеводы: 40 г.  Энергетическая ценность: 250 ккал / 1050 кДж | | | Пакет № 2  белки: 9 г; жиры: 5 г; углеводы: 34 г.  Энергетическая ценность: 190 ккал / 800 кДж | | |
| Условия хранения:  - хранить в сухих чистых помещениях, при температуре не выше 20 ®С и относительной влажности воздуха не более 75 %  - срок хранения 3 года с момента выработки | | | | | |
| Способ применения: для приготовления блюда «Курочка с картофелем по-деревенски» согласно рецепту на упаковке. | | | | | |
| Ограничения по использованию: - | | | | | |
| Содержание аллергенов: содержит горчицу | | | | | |
| Микробиологические показатели и показатели безопасности: соответствуют ТР ТС 021/2011 | | | | | |

Специалист по качеству: