**1.ТИПИЧНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

|  |  |
| --- | --- |
| Описание продукта | Подконтрольно высушенный яблочный порошок полученный из вареных яблок |
| Обработка | Продукт готовят только из отборного сырья, высушивают согласно высочайшим стандартам для пищевых продуктов |
| Происхождение | Италия |
| Сорт, ботаническое название | Допускается смесь различных сортов, Malus pumila |
| Носитель  | Кукурузный крахмал |
| Примечание  | Остаточное содержание препаратов для защиты растений в соотвествии с ЕС директивами для питания младенцев и маленьких детей. |

**2.ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

|  |  |
| --- | --- |
| Внешний вид | Светло-желтый порошок. Продукт гомогенный, без комочков |
| Аромат | Аромат характерный для яблока, не содержит запаха гниения или неприятного |
| Текстура | Легко рассыпчатый порошок |
| Влажность | Менее чем 3% | 6ч при 70оС в вакууме |
| Диоксид серы (SO2) | Не более чем 10 мг/кг | Метод Monier-Williams |
| Просеивание | 100% <3мм | ATSM |
| Пестициды | В соответствии с ЕС Директивами |
| Тяжелые металлы | В соответствии с ЕС Директивами |

**3.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (/100г съедобной порции)**

эта таблица с пищевой ценностью была разработана в соответствии с законодательными требованиями на момент издания. Значения основаны на наших лучших знаниях. Они рассчитываются на основе средних значений, полученных из литературы. Они даны только для информации. Они не являются гарантией свойств продукта

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Энергетическая ценность | 356 ккал/1506кДж | Пищевые волокна | 10.78г |
| Белки | 1.5г | Зола | 2.29г |
| Углеводы | 81.2г | Натрий | 0,40г |
| в т.ч сахар | 64.82г | Соль (Na\*2.5) | 1.02г |
| Жиры | 0.38г |  |  |
| в т.ч насыщенные | 0.1г |  |  |

**4.МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

Объяснение микробиологических требований: из N (5) образцов допускается максимальное значение, №(2) между «m» и «M», а остальные значения должны быть меньше «m».

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Ед.изм | n | c | Минимум (m) | Макс.(M) | Аналитический метод |
| Общее микробное число | КОЕ/г | 5 | 2 | 1000 | 20000 | ISO 4833 |
| дрожжи | КОЕ/г | 5 | 2 | 100 | 500 | ISO 21527-2 |
| плесени | КОЕ/г | 5 | 2 | 100 | 100 | ISO 21527-2 |
| энтеробактерии | КОЕ/г | 5 | 2 | 10 |  | ISO 21527-2 |
| Сальмонелла | КОЕ/25г | 5 | 0 | отсутствует | отсутствует | ISO 6579 |
| Э.коли | КОЕ/г | 5 | 0 | 10 | 100 | ISO 16649-2 |
| Б.цереус | КОЕ/г | 5 | 2 | 10 | 100 | ISO 7932 |

**5.УПАКОВКА**

|  |
| --- |
| Продукт упакован в плотно запаянный голубой пакет пищевого качества, внутри плотного картона, поставленный на чистые Евро паллеты, не поврежденные и полностью покрытие паллетным листом. В дополнение паллета полностью покрыта тянущей или стрейч пленкой и полностью покрывает верхний уровень, таким образом, чтобы избежать загрязнения. |
| Кг/картон | Размер паллеты | Кол-во коробок на паллете | Общий вес нетто |
| 15 | 80\*120\*195 | 28 | 420кг |

**6.ПРИМЕНЕНИЕ**

Хлебо-булочные изделия, тесто (кондитерские изделия), бисквиты и наполнители для вафель, шоколада, злаковые батончики, фруктовые наполнители (начинки), мороженное, топпинги.

Восстановленный продукт дает хорошие органолептические и микробиологические характеристики.

**7.ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Срок годности и условия хранения | Продукт стабилен, если хранить вдали от тепла и влажности. Если продукт хранить при указанных условиях и в оригинальной закрытой упаковке, сохраняются основные свойства продукта в течении 12месяцев от даты производства. |
| Информация об упаковке | В соответствии с Регламентом ЕС 1935/2004 на материалы и изделия контактирующие с пищевыми продуктами и утратившими силу Директивами 80/590/ЕЕС и 89/109/ЕЕС и применяемый Регламент №10/2011 на пластиковые материалы и изделия контактирующие с пищевыми продуктами |
| Прослеживаемость | Каждая коробка отмечается кодом прослеживаемости. Код партии соответствует требованиям по показателям или идентификационным знакам, к которой относится продукт |
| Транспортировка | Машина (транспорт) визуально должна быть чистой перед отправкой и использоваться только для транспортировки материалов свойства которых не находятся в конфликте с безопасностью продуктов питания, предназначенными для потребления человеком. |
| ГМО статус | В соответствии с Регламентом ЕС 1829/2003 по ГМО пищевым продуктам и кормам и Регламентом ЕС 1830/2003 относительно прослеживаемости и маркировки ГМО и прослеживаемости пищевых продуктов и кормом производимых из ГМО и изменения Директива 2001/18/ЕС  |
| ХАССП | Ингредиенты соответствуют всем соответствующим требованиям ЕС регламентам действующим на дату производства включая Регламент ЕС /852/2004 по гигиене пищевых продуктов. Поставщикам возможна демонстрация определения и управление рисками пищевой безопасности. Анализ рисков покрывает физические (посторонние вещества), микробиологические, аллергены и химические риски. |
| Аллергены по гигиене пищевых продуктов.  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | содержится | На линии | На заводе | Перекрестное обсеменение |
| Зерновые содержащие глютен и продукты из них: а именно: пшеница, рожь, ячмень, овес, спельта, камут или их гибридизированные штаммы. | нет | нет | да | нет |
| Ракообразные и продукты из них | нет | нет | нет | нет |
| Яйцо и яйцепродукты | нет | нет | нет | нет |
| Рыба и рыбопродукты | нет | нет | нет | нет |
| Арахис и продукты из него | нет | нет | нет | нет |
| Соя и продукты из сои | нет | нет | нет | нет |
| Молоко и продукты содержащие лактозу | нет | нет | нет | нет |
| Орехи и продукты из них а именно: миндаль (Amygdalus communis L.), фундук (Corylus avellana), грецкий орех (Juglans regia), кешью (Anacardium occidentale), орех пекан (Carya illinoiesis ( Wangenh.) K. Koch), бразильский орех (Bertholletia excelsa), фисташковый орех (Pistacia vera), Макадамия или Квинсленд орехи (Macadamia ternifolia) и продукты их переработки. | нет | нет | нет | нет |
| Сельдерей и продукты из него | нет | нет | нет | нет |
| Горчица и продукты из нее | нет | нет | нет | нет |
| Кунжут и продукты из него | нет | нет | нет | нет |
| Диоксид серы | нет | нет | да | нет |
| моллюски | нет | нет | нет | нет |
| Люпин | нет | нет | нет | нет |
| Продукты животного происхождения | нет | нет | нет | нет |
| Крахмал и продукты их крахмала | да | - | - |  |
| Бензоаты | нет | нет | нет | нет |
| Азокрасители | нет | нет | нет | нет |
| Искуственные подсластители | нет | нет | нет | нет |
| BHA/BHT | нет | нет | нет | нет |
| Какао | нет | нет | нет | нет |
| Красители | нет | нет | нет | нет |
| Ароматизаторы | нет | нет | да | нет |
| Фрукты  | да | - | - |  |
| Желатин | нет | нет | нет | нет |
| Экстракт дрожжей | нет | нет | нет | нет |
| Мясо и продукты из него | нет | нет | нет | нет |
| Консерванты | нет | нет | нет | нет |
| Семечки, масло из семян и продукты из них | нет | нет | нет | нет |

 |