

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА



| | |
|-----------------------|--------------------|
| категории материалов | Закуски Flavor |
| МАТЕРИАЛ ИМЯ И ПАРОЛЬ | CV79 ФТЧ СЫР ВКУС |
| ДАТА РЕДАКЦИИ | 23.01.2019 |
| ПРИЧИНА ВЫПУСКА | NEW Рецептурный |
| ПОСТАВЩИК | McCormick (UK) Ltd |

| | |
|--------------------------------------|---|
| технический представитель поставщика |  Monika Gmochowska Customer Technical Services Analyst |
| Дата поставщик подписан | 23.01.2019 |

Ни при каких обстоятельствах не может его содержание разглашаться полностью или частично поставщиком третьей стороны.

1. Подробности о продавце

Пожалуйста, укажите, если более чем один производственный участок

| | Адрес головного офиса | Производство Адрес |
|--------------------------|------------------------|------------------------|
| Название компании | McCORMICK (UK) LTD | McCORMICK (UK) LTD |
| улица | PEGASUS WAY | PEGASUS WAY |
| Городок | Эйлсбери | Эйлсбери |
| Страна | АНГЛИЯ | АНГЛИЯ |
| Почтовый индекс | HP17 8lb | HP17 8lb |
| Номер телефона | + 44 (0) 1844 - 292930 | + 44 (0) 1844 - 292930 |
| Номер факса | + 44 (0) 1844 - 294294 | + 44 (0) 1844 - 294294 |

Описание 2. Продукт

| | |
|--|-------------------------------------|
| форма | Сыпучий порошок |
| Цвет | оранжевый |
| запах | Типичные сыра вкус |
| Вкус | Типичные сыра вкус |
| Оригинальная скорость разработки приложений и предполагаемой целевой продукт (ы) [дата] | Для Symrise сердца и части приправы |

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА



3. Окончательный состав декларации

| % | Юридическое название функционального компонента (объявление номер E, если это применимо) |
|----------|--|
| 60 - 70% | декстроза |
| 15 - 20% | усилитель вкуса: глутамат E621 |
| 10 - 15% | Ароматизаторы (Содержит молоко) |
| <5% | Цвет: Аннатто E160b |
| <5% | Усилитель вкуса и аромата: динатрия 5'-Рибонуклеотиды Э635 |
| <5% | Агент, предотвращающий слипание: Диоксид кремния E551 |
| | |
| | |
| | |

4. Атрибуты производительности

| ПРИЗНАК DESCRIPTOR AIM MIN MAX UO | M | МИНИМАЛЬНЫЙ ТЕСТ ЧАСТОТЫ | КОММЕНТАРИИ |
|-----------------------------------|----------------------|--------------------------|--|
| | | | Т.е. вычислять или анализировать, если требуется, чтобы быть подтверждены производства |
| Объемная плотность | N / A N / 1000 г / л | | 1-5 партий затем проверить два раза в год |
| влажность | N / A N / A 6 | % | 1 на партию |
| титруемая кислотность | N / A N / 3 | % | 1 на партию, если 3% или более |

5. Спецификация Микробиологической

| параметр | предел | UOM |
|------------------------|---------------|------------|
| Аэробные Plate Count | <100000 | КОЕ / г |
| Дрожжи | <500 | КОЕ / г |
| Пресс-формы | <500 | КОЕ / г |
| Enterobacteriaceae | <100 | КОЕ / г |
| Vacillus эхиноцереус | <500 | КОЕ / г |
| E. Coli | <10 | КОЕ / г |
| золотистый стафилококк | <10 | КОЕ / г |
| Listeria моноцитогенес | Не обнаружена | КОЕ / 25г |
| сальмонелла | Не обнаружена | КОЕ / 375г |

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА



6. Пищевая ценность

| NUTRIENT | 100 грамм |
|---------------------------|-----------|
| Энергия (кДж) | 1,654 |
| Энергия (ккал) | 395 |
| Жир (г) | 5,54 |
| из которых насыщается (г) | 2,47 |
| Углеводы (г) | 71,40 |
| из которых сахара (г) | 65,05 |
| Белок (г) | 13,57 |
| Натрий (г) | 2,83 |

7. Хранение

Температура: 10-21 ° C

Относительная влажность: 70% максимум

Холодный, сухой склад, не подвергается воздействию прямых солнечных лучей. Свободный от заражения грызунов / насекомых.

Срок годности 6 месяцев.

8. токсикологии

Данный продукт соответствует требованиям Регламента Комиссии (ЕК) N. 466/2001 от 8 марта 2001 устанавливающий максимальные уровни для некоторых загрязняющих веществ в продуктах питания и его изменений

Продукция поставляется в соответствии с действующим законодательством Великобритании пестицидов и тестируют в программу пестицида мониторинга.

Этот продукт предназначен для использования в пищевых продуктах и пригоден для потребления человека.