

### 1 Описание

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Наименование</b>         | Сироп наполнитель десертный основа для горячих и холодных напитков LiHo «Облепиха со вкусом облепихи»  |
| <b>Состав</b>               | Сахар, ягоды облепихи, вода питьевая, яблочное пюре, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия).   |
| <b>Объем</b>                | 0,8 л  |
| <b>Срок годности</b>        | 36 месяцев   |
| <b>Условия хранения</b>     | хранить в сухом защищенном от прямого солнечного света месте при температуре от +5 до +25°C и относительной влажности воздуха не более 75% до истечения срока годности. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить не более 21 дня при соблюдении вышеуказанных условий хранения, при этом не превышая окончания срока годности продукта, указанного на этикетке. |
| <b>Код ТН ВЭД</b>           | 2106905900   |
| <b>Нормативный документ</b> | ТУ 9185-001-65348719-2012  |

### 2. Пищевая и энергетическая ценность, полученные расчётным способом

| Пищевая ценность в 100 г продукта |          |
|-----------------------------------|----------|
| Белки, г                          | 0,0      |
| Жиры, г                           | 0,0      |
| Углеводы, г                       | 45       |
| Энергетическая ценность, кДж/ккал | 790/ 185 |

### 3. Органолептические показатели

| Наименование показателя | Показатель  |
|-------------------------|---|
| Внешний вид             | Однородная уваренная масса густой консистенции, допускается наличие косточек, не протертых кусочков кожицы, частиц волокон и других грубых частиц. Допускается при хранении незначительное отслоение жидкой фазы. |
| Вкус и запах            | Вкус сладкий, облепиховый. Запах облепихи. Не допускаются посторонние привкус и запах.  |
| Цвет                    | Однородный оранжево-коричневый.   |

### 4. Физико-химические показатели

| Наименование характеристики    | Норма     |
|--------------------------------|-----------|
| Массовая доля сухих веществ, % | 61 ± 5,0  |
| Активная кислотность, ед.рН    | 3,0 ± 0,5 |

### 5. Микробиологические показатели безопасности

| Наименование показателя  | Значение показателя, мг/кг | Нормативный документ |
|--|----------------------------|----------------------|
| Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), не допускаются в массе продукта (г) | 1                          | ТР ТС 021/2011       |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в массе (г) продукта          | 25                         |                      |

|  |    |
|--|----|
| Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/см <sup>3</sup> , не допускаются | 40 |
|--|----|

#### 6. Гигиенические показатели

| Наименование показателя | Значение показателя, мг/кг | Нормативный документ             |
|-------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| Свинец, не более        | 0,4                        | ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 029/2012 |
| Мышьяк, не более        | 0,2                        |                                  |
| Кадмий, не более        | 0,03                       |                                  |
| Ртуть, не более         | 0,02                       |                                  |
| ГМО                     | Не допускается             |                                  |

#### 7. Упаковка

|  |                          |   |   |
|--|--------------------------|---|---|
| Нормативный документ<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 005/2011 | Потребительская упаковка | Объем, л  | 0,8   |
|  |                          | Вид, материал упаковки                            | Бутылка из полимерных материалов, предназначенных для упаковки пищевых продуктов. |
|  | Транспортная упаковка    | Вид, материал                                     | Гофрокороб трехслойный  |
|  |                          | Количество вложенных потребительских упаковок, шт | 6   |

#### 8. Маркировка

|  |   |
|--|---|
| Нормативный документ<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011 | <p><i>Маркировка потребительской тары включает:</i></p> <p>Наименование продукта;<br/>Дата изготовления («Дата изготовления/розылива» с указанием числа, месяца, года);<br/>Дата окончания срока годности («Годен до» с указанием числа, месяца, года);<br/>Номер партии;<br/>Состав;<br/>Данные о пищевой и энергетической ценности;<br/>Условия и срок хранения;<br/>Наименование и адрес производителя;<br/>Объем упаковочной единицы;<br/>Штрихкод;<br/>Обозначение нормативного документа;<br/>Единый знак обращения на территории Таможенного Союза (ЕАС)<br/>Манипуляционные знаки: «Груз следует защищать от солнечных лучей», «Нетоксичный материал», Код переработки.</p> <p><i>Маркировка транспортной упаковки включает:</i></p> <p>Наименование продукта;<br/>Дата изготовления;<br/>Окончание срока годности;<br/>Номер партии;<br/>Состав;</p> |
|--|---|

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
|                                     | Условия и срок хранения;<br>Наименование и адрес производителя;<br>Объем упаковочной единицы;<br>Общий объем транспортной упаковки;<br>Количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;<br>Штрихкод;<br>Обозначение нормативного документа;<br>Единый знак обращения на территории Таможенного Союза (ЕАС);<br>Манипуляционные знаки: «Груз следует защищать от солнечных лучей»,<br>«Нетоксичный материал», Код переработки. |
| Метод нанесения маркировки          | Самоклеящаяся этикетка.<br>Каплетструйный принтер.  |
| Способ и место нанесения маркировки | Маркировка пищевой продукции проводится:<br>1) прикреплением этикетки с информацией к потребительской упаковке (бутылке) путем наклеивания;<br>2) путем нанесения информации чернилами на поверхность потребительской упаковки.   |

#### **9. Использование и метод распределения:**

Рекомендации по использованию: добавить к 1 части основы 6 частей питьевой воды. Перед употреблением взболтать.

Метод распределения: розничная и оптовая торговля.

#### **10. Ограничения по использованию:**

Продукт может содержать незначительное количество арахиса, орехов, сои, молока (в т.ч. лактоза) и продукты их переработки. Без ГМО.

#### **11. Изготовитель:**

АО "НПО Эко Фуд"