ООО «СЕЛЛ-Сервис Хорека»
Россия, 630005, Новосибирск
ул. Писарева, 38, корпус 4
info@sell-service.ru
www.horeca.sell-service.ru

Новосибирск
+7 (383) 227 84 15

Омск
+7 (933) 302 04 59

1 Описание

Наименование	Сироп наполнитель десертный гранита «Лайм со вкусом лайма»
Состав	Сахар, патока, вода питьевая, пюре яблочное асептик, регулятор кислотности кислота лимонная, ароматизатор, вкусоароматическая пищевая добавка «Лайм», консервант сорбат калия, краситель (тартразин, синий блестящий), подсластитель сукралоза.
Масса нетто	1,0 кг
Срок годности	36 месяцев
Условия хранения	хранить в сухом защищенном от прямого солнечного света месте при температуре от + 5 до +25°С 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.
Код ТН ВЭД	2106905900
Технические условия	ТУ 9185-001-65348719-2012

2. Пищевая и энергетическая ценность, полученная расчётным способом

Пищевая ценность в 100 г продукта	
Белки, г	0,0
Жиры, г	0,0
Углеводы, г	63
Энергетическая ценность, кДж/ккал	1065/ 250

3. Органолептические показатели.

Наименование показателя	**Показатель**
Внешний вид	Однородная уваренная масса густой консистенции. Допускается при хранении незначительное отслоение жидкой фазы.
Вкус и запах	Вкус кисло-сладкий, лаймовый. Запах лайма. Не допускаются посторонние привкус и запах.
Цвет	Однородный зеленый.

4.Физико-химические показатели

Наименование характеристики	**Норма**
Массовая доля сухих веществ, %	66 ± 5,0
Активная кислотность, ед.pH	2,0 ± 0,5

5. Микробиологическим показатели безопасности

Наименование показателя	**Значение показателя**	**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 продукта (г)	25	

Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/см^3, не допускаются	40

6. Гигиенические показатели

Наименование показателя	Значение показателя, мг/кг	Нормативный документ
Свинец, не более	0,3	ТР ТС 021/2011
Мышьяк, не более	0,1	
Кадмий, не более	0,03	
Ртуть, не более	0,005	
Антибиотики: Левомицетин Тетрациклиновая группа Пенициллин Стрептомицин	Не допускаются	
Афлатоксин M_1	0,0005	
Патулин	0,05	
Кофеин	150	
Меламин	Не допускается	
Диоксины (в пересчете на жир)	0,000003	
ГМО	Не допускается	

7. Упаковка

Нормативный документ ТР ТС 021/2011 ТР ТС 005/2011	**Потребительская упаковка**	Масса нетто	1,0 кг
		Масса брутто	1,08 кг
		Вид, материал	Бутылка из полимерных материалов, предназначенных для упаковки пищевых продуктов.
	Транспортная упаковка	Вид, материал	Гофрокороб трехслойный
		Количество вложенных потребительских упаковок, шт	4

8. Маркировка

Нормативный документ ТР ТС 021/ 2011 ТР ТС 022/2011	*Маркировка потребительской тары включает*: Наименование продукта Дата изготовления; Номер партии; Состав; Наименование и адрес производителя; Объем упаковочной единицы; Обозначение нормативного документа; Условия и срок хранения; Данные о пищевой ценности; Единый знак обращения на территории Таможенного Союза (ЕАС)

	Манипуляционные знаки: «Груз следует защищать от солнечных лучей», *Маркировка транспортной упаковки включает:* Название и адрес изготовителя; Наименование продукта; Номер партии; Количество упаковочных единиц; Дата изготовления; Срок хранения; Объем упаковочной единицы; Единый знак обращения на территории Таможенного Союза (ЕАС); Манипуляционные знаки: «Беречь от влаги», «Груз следует защищать от солнечных лучей», «Осторожно, хрупкое».
Метод нанесения маркировки	Самоклеящаяся этикетка. Каплеструйный принтер.
Место нанесения маркировки	Маркировка пищевой продукции проводится: 1) путем прикрепления этикетки с информацией к потребительской упаковке путем наклеивания; 2) путем нанесения информации чернилами на поверхность потребительской упаковки.
Информация в маркировке	Номер партии продукта; Дата производства: «Дата изготовления» с указанием числа, месяца, года; Дата окончания срока годности: «Годен до» с указанием числа, месяца, года.

9. Подготовка или обращение перед использованием и обработкой

Сироп предназначен для приготовления сладких охлажденных и замороженных десертов.
Метод распределения: розничная и оптовая торговля.
Рекомендации по использованию: содержимое бутылки тщательно размешать в 4 литрах холодной воды. Полученную смесь залить в гранитор.

10. Ограничения по использованию:

Содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей. Может содержать следы: арахиса, орехов, сои, молока (в т.ч. лактоза) и продукты их переработки.

11. Изготовитель:

АО "НПО Эко Фуд"