

### 1 Описание

<b>Наименование</b>	смесь сухую молокосодержащую для коктейля «Ванильный» со вкусом ванили
<b>Состав</b>	сахар, сухое цельное молоко, молоко сухое обезжиренное м.д. жира не более 1,5%, сыворотка молочная подсырная сухая, комплексная пищевая добавка (жир растительный, сироп глюкозы, эмульгаторы E471, E472a, белок молочный, стабилизатор E340, агент антислеживатель E341, антиокислители: E304, E306), стабилизатор E466, ароматизаторы.
<b>Вес нетто</b>	1,25 кг
<b>Срок годности</b>	9 месяцев
<b>Условия хранения</b>	хранить при температуре от 5 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Беречь от солнечных лучей. Вскрытую упаковку хранить при температуре 4±2°C.
<b>Код ТН ВЭД</b>	1806907000
<b>Технические условия</b>	СТО 65348719-003-12

### 2. Пищевая и энергетическая ценность, полученная расчетным способом

Пищевая ценность в 100 г продукта	
Белки, г	7,5
Жиры, г	7,3 г (в том числе молочного жира - 50,6%)
Углеводы, г	78
Энергетическая ценность, кДж/ккал	1720/410

### 3. Органолептические показатели.

Наименование показателя	Показатель
Внешний вид	Мелкий или мелкозернистый однородный порошок с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков.
Вкус и запах	Чистые, характерные для данного вида смеси, с выраженным запахом и вкусом ванили
Цвет	Белый, допускается желтоватый оттенок

### 4. Физико-химические показатели

Наименование характеристики	Норма
Массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта, %, не менее	50
Массовая доля металлических примесей (размер отдельных частиц не должен превышать 0,3мм в наибольшем линейном измерении), % не более	0,0003
Массовая доля влаги, %, не более	4,0

### 5. Микробиологическим показатели безопасности

Наименование показателя	Значение показателя,	Нормативный документ
КМАФАнМ, КОЕ / г, не более	5*10 <sup>4</sup>	ТР ТС 021/2011
БГКП (колиформы) в 1 г продукта	Не допускается	
Патогенные микроорганизмы, сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускается	
S.aureus в 1 г продукта	Не допускается	
L. monocytogenes в 25 г продукта	Не допускается	
Дрожжи и Плесень (в сумме), КОЕ/г	10	

#### 6. Гигиенические показатели

Наименование показателя	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Нормативный документ
Токсичные элементы:		ТР ТС 021/2011
Свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,0005	
Пестициды:	1,25	
Гексахлорциклопексан (α, β, γ-изомеры)		
ДДТ и его метаболиты	1,0	
Микотоксины;	0,0005	
Антибиотики:		
Тетрациклиновая группа	Не допускается (<0,01 ед/г)	
Стрептомицин	Не допускается (<0,5 ед/г)	
Пеницилин	Не допускается (<0,01 ед/г)	
Радионуклиды:	500	
цезий-137		
стронций-90	200	
Диоксины	0,000003 (в пересчете на жир)	
Меламины	Не допускается (<1 мг/г) (в пересчете на восстановленный продукт)	

#### 7. Упаковка

Нормативный документ	Потребительская упаковка		Транспортная упаковка	
	Вес нетто	Вид	Вид	Количество вложенных потребительских упаковок, шт
ТР ТС 021/2011 ТР ТС 005/2011	1,25	герметичные пакеты из комбинированных термосвариваемых полимерных материалов на	гофрокороб	8 шт

#### 8. Маркировка

Нормативный документ	На каждую единицу потребительской и групповой упаковки должна быть нанесена маркировка в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/ 2011)
----------------------	---

Место нанесения маркировки	Маркировка пищевой продукции проводится путем прикрепления этикетки к потребительской упаковке путем наклеивания.
Указание в маркировке даты её изготовления	«Дата изготовления» с указанием числа, месяца, года.

### **9. Подготовка или обращение перед использованием и обработкой**

Рекомендации по приготовлению: содержимое пакета тщательно размешать в 5 литрах холодной воды. Полученную смесь настаивать не менее 15 мин, затем залить во фризер, либо охладить и взбивать миксером.

Метод распределения: розничная и оптовая торговля. Предполагаемое использование: продукт предназначен для быстрого приготовления молочных коктейлей.

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

Продукт содержит молоко и продукты его переработки.

### **11. Изготовитель:**

АО "НПО Эко Фуд"