

### 1 Описание

<b>Наименование</b>	Сироп наполнитель десертный для молочных коктейлей «Малина со вкусом малины»
<b>Состав</b>	Вода питьевая, сахар, патока, ароматизаторы, стабилизаторы (крахмал кукурузный, гуммиарабик, ксантановая камедь), регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат калия.
<b>Масса</b>	2,7 кг
<b>Срок годности</b>	36 месяцев
<b>Условия хранения</b>	хранить в 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 двух месяцев при соблюдении вышеуказанных условий хранения, при этом не превышая окончания срока годности продукта, указанного на этикетке.
<b>Код ТН ВЭД</b>	2106905900
<b>Технические условия</b>	ТУ 9185-001-65348719-2012

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

<b>Пищевая ценность в 100 г продукта</b>	
Белки, г	0,0
Жиры, г	0,0
Углеводы, г	55
Энергетическая ценность, кДж/ккал	940/ 220

### 3. Органолептические показатели.

Наименование показателя	Показатель
Внешний вид	Прозрачная однородная жидкость. Допускается при хранении незначительное отслоение жидкой фазы.
Вкус и запах	Вкус сладкий, малиновый. Запах малины. Не допускаются посторонние привкус и запах.
Цвет	Однородный темно-красный.

### 4. Физико-химические показатели

Наименование характеристики	Норма
Массовая доля сухих веществ, %	55 ± 5,0
Активная кислотность, ед.рН	2,8 ± 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 <sup>3</sup> , 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: Левомецетин Тетрациклиновая группа Пеницилин Стрептомицин	Не допускаются	
Афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	
Патулин	0,05	
Кофеин	150	
Меламин	Не допускается	
Диоксины (в пересчете на жир)	0,000003	
ГМО	Не допускается	

### 7. Упаковка

Нормативный документ		Масса нетто	2,7 кг
			Масса брутто
ТР ТС 021/2011 ТР ТС 005/2011	<b>Потребительская упаковка</b>	Вид, материал	Канистра из полимерных материалов, предназначенные для упаковки пищевых продуктов.
	<b>Транспортная упаковка</b>	Вид, материал	Гофрокороб трехслойный
		Количество вложенных потребительских упаковок, шт	2

### 8. Маркировка

Нормативный документ	Маркировка потребительской тары включает:
ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011	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»,



	<p><i>Маркировка транспортной упаковки включает:</i></p> <p>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».</p>
Метод нанесения маркировки	<p>Самоклеящаяся этикетка.  Каплевый принтер.</p>
Место нанесения маркировки	<p>Маркировка пищевой продукции проводится:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) путем прикрепления этикетки с информацией к потребительской упаковке путем наклеивания;</li> <li>2) путем нанесения информации чернилами на поверхность потребительской упаковки.</li> </ol>
Информация в маркировке	<p>Номер партии продукта;  Дата производства: «Дата изготовления» с указанием числа, месяца, года;  Дата окончания срока годности: «Годен до» с указанием числа, месяца, года.</p>

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

Сироп предназначен для использования в качестве добавок при производстве мороженого, напитков, коктейлей, кондитерских изделий и т.п.

Метод распределения: розничная и оптовая торговля.

Рекомендация по приготовлению: добавить 50 г сиропа на 0,5 л взбитого коктейля. Перед употреблением взболтать.

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

Может содержать следы: арахиса, орехов, сои, молока (в т.ч. лактоза) и продукты их переработки.

### **11. Изготовитель:**

АО "НПО Эко Фуд"