

### 1 Описание

<b>Наименование</b>	Сироп наполнитель десертный основа для горячих и холодных напитков LiHo «Манго-маракуйя со вкусами манго, маракуйи»
<b>Состав</b>	Сахар, пюре манго, вода питьевая, патока, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизаторы, желирующий агент пектин, консервант сорбат калия.
<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	60
Энергетическая ценность в 100 г, кДж/ккал	1030/ 250

### 3. Органолептические показатели

Наименование показателя	Показатель
Внешний вид	Однородная уваренная масса густой консистенции, допускается наличие частиц косточек, не протертых кусочков ягод. Допускается при хранении незначительное отслоение жидкой фазы.
Вкус и запах	Вкус кисло-сладкий, манго и маракуйи. Запах манго и маракуйи. Не допускаются посторонние привкус и запах.
Цвет	Однородный желто-оранжевый.

### 4. Физико-химические показатели

Наименование характеристики	Норма
Массовая доля сухих веществ, %	71 ± 5,0
Активная кислотность, ед.рН	2,8 ± 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),	40	

КОЕ/см <sup>3</sup> , не допускаются	
--------------------------------------	--

### 6. Гигиенические показатели

Наименование показателя	Значение показателя, мг/кг	Нормативный документ
Свинец, не более	0,4	ТР ТС 021/2011 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  ТР ТС 021/2011 ТР ТС 005/2011	<b>Потребительская упаковка</b>	Объем, л	0,8
		Вид, материал упаковки	Бутылка из полимерных материалов, предназначенных для упаковки пищевых продуктов.
	<b>Транспортная упаковка</b>	Вид, материал	Гофрокороб трехслойный
		Количество вложенных потребительских упаковок, шт	6

### 8. Маркировка

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



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

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

Рекомендации по использованию: добавить к 1 части основы 5 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"