

1. Продукт
Овощной соус

2. Описание продукта

Продукт на основе майонеза с добавкой грибов и овощей, приправ, пищевых кислот, сахара, соли и других добавочных веществ.

3. Вес / Упаковка / Бренд

5 кг / пластиковое ведро 5 л/ АКО

4. Ингредиенты: свежие шампиньоны (35%), вода, лук, растительное масло, модифицированные крахмалы, соль, спиртовой уксус, сахар, горчица, желток куриного яйца в порошке, стабилизаторы (ксантановая резина, резина гуар), аромат, приправы, сушёный любисток, консервант (сорбат калия).

5. Органолептические свойства:

Цвет – характерный для соуса и использованных ингредиентов

Вкус – характерный для соуса и использованных добавок и приправ, инородные привкусы недопустимы

Запах – характерный, свойственный соусу и использованным добавкам и приправам, инородные запахи недопустимы.

Консистенция – густая с заметными частичками овощей.

6. Физико-химические свойства:

Содержание общего экстракта обозначенного рефрактометрически, % (м/м) не менее чем	- 13.0
Содержание соли, % (м/м) не более чем	- 2.5
Общая кислотность в пересчёте на уксусную кислоту, % (м/м), не более чем	- 2.5
Содержание минеральных загрязнений, % (м/м), не более чем	- 0,03
Содержание сорбиновой кислоты, г/кг, не более чем	- 1

7. Микробиологические свойства

Требования	n	c	Лимит в 1г/1мл	
			m	M
Мезофильные аэробные микроорганизмы	5	2	10 ²	5 x 10 ²
Плесень и дрожжи	5	1	10	5 x 10
Молочнокислые бактерии	5	1	10	10 ²

Пояснение:

M – принятое пороговое значение, при превышении которого результаты выбраковываются

m – равное значение или ниже которого все результаты признаются удовлетворительными

n – количество проб из партии, поданных исследованиям

c – количество проб из партии, дающих результат между m и M

8. Содержание вредных для здоровья металлов

Вид	Максимальный уровень загрязнения, мг/кг
Свинец	0.10
Кадмий	0.05

9. Наличие в продукте аллергенных ингредиентов

Аллерген/ингредиент	Присутствует в продукте	Использован на той же линии	Использован на территории предприятия
Молоко, включая лактозу и продукты молочного происхождения.	НЕТ	ДА	ДА

Злаки, содержащие глютен (т.е. пшеница, рожь, ячмень, обычный овёс, пшеница спельта/полба, камут или их гибридные привои) и продукты из злаков.	НЕТ	ДА	ДА
Соя и её производные, напр., лецитин, протеины, растительное масло.	НЕТ	ДА	ДА
Рыба и производные продукты.			
Орехи с дерева и производные, напр.: миндаль, лесной орех, грецкий орех, кешью, орех пекан, бразильский орех, фисташка, орехи-фисташки, орех макадамия.			
Ракообразные и производные, напр., креветки, крабы, раки, langусты (все виды).			
SO ₂ и сульфиты в концентрациях свыше 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчёте на SO ₂ , напр.: добавки E220 – E228.			
Семена кунжута и сырьё, напр.: все кунжутные продукты, включая кунжутное масло.			
Куриные яйца и производные, напр.: альбумин, сушёный белок.			
Земляные орехи/арахис и производные.			
Сельдерей и продукты из сельдерея.			
Горчица и производные (напр., экстракт из зерна, горчица).			
Люпин и производные, напр.: протеины, мука.			
Моллюски и производные, напр.: двустворчатые, устрицы, кальмары.			

10. Наличие ингредиентов с ГМО:

- ни один из ингредиентов не может содержать ГМО,
- в ходе производства не может произойти перекрёстное заражение продукта ингредиентом с ГМО.

11. Условия хранения.

Соответствующим образом запечатанный продукт хранить при температуре от 0 °С до 20 °С, в сухом, тёмном или освещённом рассеянным светом месте. После открытия хранить в холодильнике.

12. Срок годности для употребления: 3 месяца.

13. Предназначается для: большинства потребителей за исключением детей до 3 лет и лиц, страдающих аллергией на аллергенный ингредиенты, перечисленные в п. 9 описания продукта.

14. Пищевая ценность.

Содержание в 100 г продукта	
Энергетическая ценность [кДж]	
Калорийная ценность [ккал]	
Жиры [г]	
Насыщенные жирные кислоты [г]	
Углеводы [г]	
Сахар [г]	
Белки [г]	
Соль [г]	

15. Образцы этикеток в приложении.

16. Связанные документы: *Список сырья и его происхождения.*