



AKO S.A.  
Ul. Startowa 2a, 85-744 Bydgoszcz  
Tel. +48 52 342 09 66

ВЕРСИЯ:  
02

СТРАНИЦА:  
1 из 2

Действителен со дня  
30.09.2006

Бланк Но.  
F.2/IS.1/PJ B 2-1

**ОПИСАНИЕ ТОВАРА Но 9.1.**

**1. Наименование товара: Яблочная начинка 95%**

**2. Описание товара:**

Польская квалификация изделий и услуг (польск. PKWiU) : 10.39.22.0

**3. Состав:**

Яблочные частицы (95%), сахар, вода, модифицированный крахмал, лактат кальция, лимонная кислота - регулятор кислотности, аскорбиновая кислота - антиоксидант, ароматизатор.

**4. Описание технологического процесса:**

Продукт изготовлен из обжаренных, нарезанных яблок загущенных кукурузным крахмалом во время варки в выпарной установке.

**5. Система упаковки:**

Применяемая индивидуальная упаковка изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Ведро из полипропилена, закупоренное термосвариваемой пленкой PET/PP, закрыто крышкой из полипропилена, масса нетто: 10 кг. 1 европоддон=12шт.х10кг.х4слоя=480 кг..

**6. Качественная характеристика товара:**

**6.1. Органолептические показатели**

- внешний вид- свойственный для сырья, из которого изготовлен продукт (от желтого до ярко-желтого),
- вкус - свойственный для сырья, из которого изготовлен продукт, кисло-сладкий,
- запах- соответствующий сырию, из которого изготовлен продукт, без посторонних запахов.

**6.2. Микробиологические показатели**

- Общее число аэробных микроорганизмов в 1г, не более, чем [/г] - 10
- Число плесневых грибов в 1г. не более, чем [КОЕ/г] - 10
- Число дрожжевых грибов в 1г. не более, чем [КОЕ/г] - 10
- Молочнокислые бактерии в 1г. не более, чем [КОЕ/г] - 10

**6.3. Химические показатели**

- Содержание экстракта, определенное рефрактометрическим методом при температуре 20°C, - минимум 15 Вх.
- Общая кислотность при перерасчете на яблочную кислоту % (массовая доля) не менее, чем 0,5
- Массовая доля консерванта % - не более, чем 0,1
- Массовая доля примесей пастительного происхождения % - не более, чем 0,1
- Массовая доля минеральных примесей %- не более, чем 0,03
- 
- Наличие косточек или их фрагментов на 1 кг: 1 косточка + 1 фрагмент или 2 фрагмента



AKO S.A.  
Ul. Startowa 2a, 85-744 Bydgoszcz  
Tel. +48 52 342 09 66

ВЕРСИЯ:  
02

СТРАНИЦА:  
2 из 2

Действителен со дня  
30.09.2006

Бланк Но.  
F.2/IS.1/PJ B 2-1

**ОПИСАНИЕ ТОВАРА Но 9.1.**

- Содержание тяжелых металлов мг/кг:  
Кадмий 0,05  
Свинец 0,1

**7. Аллергенные ингредиенты:**

Отсутствуют

**8. Декларация об отсутствии ГМО:**

Ингредиенты не являются генетически модифицированными.

**9. Сроки и условия хранения товара:**

Запакованный продукт хранить в сухом чистом затененном складе, где относительная влажность не превышает 75%, при температуре от 0 °С до + 20 °С на чистых деревянных поддонах в мин. 10 см. от стены. Срок хранения - до 6 месяцев со дня изготовления. Следует избегать резких перепадов температуры. Продукт после вскрытия упаковки следует хранить при температуре от 0 °С до +10 °С в закрытом виде. Рекомендуется использовать продукт в течение 72 часов после вскрытия упаковки.

**10. Дистрибуция товара:**

Товар поставляется потребителю в индивидуальной или групповой упаковке, на поддонах (в пленке или без пленки), автомобильным транспортом аутсорсинговой компании, предназначенным для перевозки продовольственных товаров.

**11. Применение товара:**

Яблочная начинка 95% применяется непосредственно в качестве добавки для украшения тортов, пирожных, слоённого и полуслоённого теста, а также для выпечки и украшения вафель и подготовки десертов.

	Имя и фамилия	Должность	Дата	Подпись
Подготовил	Беата Ромель	Лаборант	29.03.2013	
Проверил	Дорота Пальпуховска	Технолог	29.03.2013	
Затвердил	Катажина Лауре	Главный технолог	29.03.2013	