СПЕЦИФИКАЦИЯ

СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ ДЛЯ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

**«ДЕКОР 2003 ЗОЛОТИСТАЯ»**

**ТУ 9199-002-46914076-2008**

Изготовитель

ООО «Стоик», Россия

Состав: кунжутное семя, перец красный, куркума, карри, орегано, петрушка, майоран.

### Характеристика продукции

*Органолептические показатели и физико-химические показатели*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Значение показателя |
| Внешний вид и цвет | Смесь пряностей кусочками размером 3\*3 мм с преобладанием желтого цвета |
| Вкус и запах | Вкус остро-сладкий с пряным травяным привкусом. Запах выраженный, свойственный «карри», без порочащих |
| Массовая доля влаги, % не более | 14,0 |
| Массовая доля металлопримесей(частиц 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более | 1 х 10-3 |
| Массовая доля минеральных примесей, % не более | 0,01 |
| Наличие посторонних примесей изараженность вредителями хлебных запасов | Не допускается |

***Показатели безопасности***

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Значение показателя |
| Микробиологические показатели |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 5 х 105 |
| Масса продукта (г), в которой не допускаются | БКГП (колиформы) | 0,01 |
| Сульфитредуцирующие клостридии | 0,01 |
| Патогенные, т.ч. сальмонеллы | 25 |
| Плесени, КОЕ/г | 1 х 103 |

|  |
| --- |
| Токсичные элементы (мг/кг) и радионуклиды (Бк/кг) |
| Свинец | 5,0 |
| Мышьяк  | 3,0 |
| Кадмий  | 0,2 |

**Назначение и область применения:** смесь пряностей для мясных и рыбных изделий «ДЕКОР 2003 Золотистая» предназначена для украшения и в качестве вкусовой приправы для мясной продукции и хлебобулочных изделий, а также используется при изготовлении соусов.

**Норма расхода:** от 20 до 50 г/кг

**Упаковка**

Ведра полимерные (банки с ручками) с мешком-вкладышем из пленки полимерной многослойной (комбинированной) массой нетто 5 кг.

**Условия хранения:** хранить в сухих чистых хорошо вентилируемых складских помещениях, не зараженных вредителями, при температуре не выше плюс 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75%.

**Срок годности:** 24 месяца со дня изготовления.

**Рекомендации по использованию**

При использовании «Декор 2003 Золотистая» в качестве рецептурного компонента при производстве вареных колбас и паштетов смесь добавляют в количестве 3-6 г/кг фарша за 1-2 минуты до окончания процесса фаршесоставления при минимальной скорости вращения ножей и чаши куттера.

При изготовлении мясных и рыбных баночных консервов смесь добавляют на этапе закладки сырья в банки.

Для украшения готовых колбасных изделий и копченостей смесь наносят на поверхность очищенных от оболочки батонов при помощи раствора «Система Р1», раствора желатина или других специальных масс. Допускается при производстве копченостей наносить смесь на поверхность соленых мясных полуфабрикатов после механической обработки.

При изготовлении рубленых полуфабрикатов смесь добавляют непосредственно в мешалку или панируют сформованные полуфабрикаты вручную.

При использовании «Декор 2003 Золотистая» при производстве соусов и кетчупов, смесь добавляют за 2-3 минуты до окончания процесса варки при работающей мешалке.

ДЕКЛАРАЦИЯ ОБ АЛЛЕРГЕННЫХ КОМПОНЕНТАХ

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» часть 4.4., пункт 14. При изготовлении вышеназванной добавки были использованы следующие аллергенные компоненты:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Аллергенные компоненты** | **В продукте** | **На заводе** |
| Злаки содержащие глютен и продукты их переработки | \_ | \_ |
| Ракообразные и продукты их переработки | \_ | \_ |
| Яйцо и продукты его переработки | \_ | \_ |
| Рыба и продукты её переработки | \_ | \_ |
| Арахис и продукты его переработки | \_ | \_ |
| Соевые бобы и продукты их переработки | \_ | + |
| Молоко и продукты его переработки (в т.ч. лактоза) | \_ | + |
| Орехи и продукты их переработки | \_ | \_ |
| Сельдерей и продукты его переработки | \_ | \_ |
| Горчица и продукты её переработки | \_ | + |
| Кунжут и продукты его переработки | + | + |
| Диоксид серы и сульфиты | \_ | \_ |
| Люпин и продукты его переработки | \_ | \_ |
| Аспартам и аспартам-ацесулфама соль | \_ | \_ |

***Объяснение:***

+: входит в состав -: не входит в состав

Согласно информации о применении аллергенов на заводе, добавка не может быть использована для изготовления продуктов без примесей аллергенов!

**Информация об использовании ГМО.**

Данный продукт не содержат генетически модифицированные организмы (ГМО) в качестве сырья, а так же при его производстве не используются ингредиенты, полученные из ГМО материала в качестве добавок.