



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Приправа сухая «Дляпельменей»
(производится ОАО «Мозырьсоль» по СТБ 905-95, РЦ ВУ 400087365.001-2018)

Настоящая спецификация распространяется на приправу сухую «Дляпельменей»

1. Органолептические показатели

Наименование	Характеристика
Внешний вид и цвет	Сыпучая смесь различных по виду компонентов разных оттенков. Допускается наличие комков, рассыпающихся при надавливании
Вкус и запах	Приятный, свойственный применяемым компонентам, без посторонних привкуса и запаха

2. Физико-химические показатели

Наименование	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Крупность помола: - проход через сито металлическое № 2,5, %, не менее - остаток на сите № 0,9, %, не более	100 5
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,4
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном размере), %, не более	1×10^{-3}
Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются

3. Токсикологические показатели

Наименование	Значение
Свинец, не более, мг/кг	5,0
Мышьяк, не более, мг/кг	3,0
Кадмий, не более, мг/кг	0,2

4. Микробиологические показатели

Наименование	Значение
КМАФАнМ, КОЕ/г (см ³), не более	5×10^5
Плесени КОЕ/г, не более	1×10^3
Масса продукта, г (см ³), в которой не допускается: -БГКП (колиформы) -сульфитредуцирующие клостридии -патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы	0,01 0,01 25

5. Состав: соль поваренная пищевая йодированная (соль, йодат калия, агент антислеживающий E536), приправа сухая «Хмели-сунели № 2» (кориандр молотый, паприка красная молотая, чеснок сушеный, зелень петрушки сушеная, базилик, лавровый лист молотый, майоран, перец красный молотый, лук репчатый сушеный, зелень укропа сушеная, чабер, пажитник молотый), паприка красная молотая, кориандр молотый, чеснок сушеный (гранулированный), лавровый лист молотый, куркума молотая, перец черный молотый, перец душистый молотый. Может содержать следы горчицы.

6. Способ применения: рекомендуется добавлять в бульон при варкепельменей, приготовлении фарша дляпельменей, а также использовать для посыпки приготовленныхпельменей.

7. Сроки годности:

Срок годности 24 месяца.

8. Условия хранения и транспортирования:

Сухие приправы хранят при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

9. Сопроводительные документы:

- удостоверение качества и безопасности на русском языке по форме установленной Изготовителем – при каждой поставке;

- декларация о соответствии требованиям ТР ЕАЭС (ТС) – с первой поставкой на период срока действия.

По требованию Потребителя предоставляются:

- протокол исследований на соответствие требованиям ТР ЕАЭС (ТС) (со сроком проведенных испытаний не превышающих 1 год);

- сертификаты соответствия систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Разработано:

Ведущий инженер-технолог ПТО

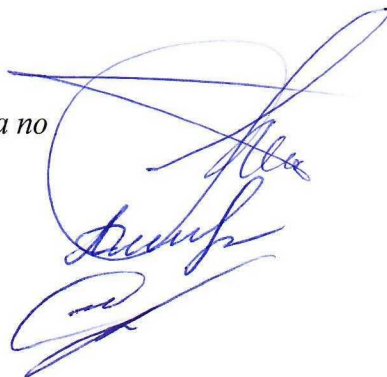
24 апреля 2019 г.



В.В.Куприенко

Согласовано:

Заместитель главного инженера по
производству – начальник ПТО



П.П.Гапиев

Начальник БУК

В.М.Петрова

Начальник ЦЛ

Н.В.Гуглёва