

**BAKELS**

СОГЛАСОВАНО: ОТДЕЛ КАЧЕСТВА	« 14 » 01 2023 г. <i>Малиновская Е.В.</i>	Малиновская Е.В.
РАЗРАБОТАНО: специалист по сертификации	« 14 » 01 2023 г. <i>Андреева А.Ю.</i>	Андреева А.Ю.
СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ № Mah/0001/00/02		
Название продукта: Экстракт солодовый темный		
Поставщик	ООО «Русский Бейклс», 194292, г. Санкт-Петербург, проспект Культуры, дом 48, лит. А Тел. +7(812)406-84-16, +7(812)406-84-17 www.bakels.ru info@bakels.ru	
Производитель	Mahalaxmi Malt Products Pvt Ltd / Махалакшми Молт Продактс ПБТ Лимитед, Индия, Village Rehmana District Palwal-121102 Haryana, India / Деревня Рехрана Район Палвал – 121102 Харьяна	
Предполагаемое использование/Описание продукта	Для промышленной переработки.	
Состав продукта	Ячмень, ячменный солод	
Органолептические показатели		
Наименование	Характеристика	Методы контроля
Вкус	Сладкий, с характерным вкусом	Органолептически
Запах	Характерный солодовый запах	Органолептически
Консистенция и внешний вид	Сироп вязкой консистенции	Органолептически
Цвет	Темный красновато-коричневый	Органолептически
Пищевая ценность в расчете на 100г продукта (средние значения) в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011:		
Энергетическая ценность кДж / ккал	1285 \ 307	
Белки, г	4,0	
Жиры, г из которых насыщенных, г	-	
Углеводы, г в том числе сахара, г	72,8 50,0	
Волокна, г	0,1	
Физико-химические показатели		
Наименование показателя	Значение показателя	Соответствие
Содержание сухих веществ, %	73,0 – 77,0	Спецификация производителя
Показатели пищевой безопасности		
Спецификация на готовый продукт №Mah/0001/00/02	Экстракт солодовый темный	Страница 1 из 3



Наименование показателя	Значение показателя	Соответствие
Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец, мг/кг Мышьяк, мг/кг Кадмий, мг/кг Ртуть, мг/кг Микотоксины: Афлотоксин В1, мг/кг, не более Дезоксиниваленол, мг/кг, не более Т-2-токсин, мг/кг, не более Зеараленон, мг/кг, не более Охратоксин А, мг/кг, не более Пестициды: ГХЦГ(α, β, γ-изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры, мг/кг Ртутьорганические пестициды, мг/кг Содержание N-нитрозаминов(сумма НДМА и НДЭА), мг/кг Радионуклиды, Бк/кг Цезий-137, не более	0,5 0,2 0,1 0,03 0,005 1,0 0,1 0,2 0,005 0,5 0,02 Не допускаются* Не допускаются* Не более 0,015 60,0	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Приложение 3 п.4, Приложение 4)
*в пределах обнаружения метода определения		
Информация об аллергенах		
Аллергены: глютен		
Информация о ГМО		
Не содержит ГМО		
Маркировка продукции		
В соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части её маркировки" и требований технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, устанавливающих дополнительные требования к ее маркировке		
Маркировка транспортной упаковки		
Должна содержать следующую информацию: название продукции, срок годности, № партий, количество продукции каждой партии		
Упаковка		
Упаковочные материалы, индивидуальная и транспортная тара должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности в течение срока годности, при транспортировании и хранении		
Вид упаковки, вес нетто	Пластиковая канистра, 15 кг, 30 кг	
Спецификация на готовый продукт №МаН/0001/00/02	Экстракт солодовый темный	Страница 2 из 3



BAKELS

Транспортная упаковка	Должна быть чистой, сухой, целой, без следов подтеков и жизнедеятельности грызунов, птиц и др. Паллеты должны быть полностью запаллетированны стретч-пленкой и/или другими упаковочными материалами.
Транспортирование и хранение	
Условия транспортирования	В соответствии со ст. 17 ТР ТС 021/2011
Условия хранения	Хранить при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха 48-55%
Способ применения	В зависимости от рецептуры. Рекомендуемая дозировка: для пшеничных хлебобулочных изделий 1-3 % к массе муки, для ржано – пшеничных и пшенично - ржаных хлебобулочных изделий 2-4% к массе муки, для ржаных заварных сортов не более 5 % к массе муки, для мучных кондитерских изделий не более 2 % к массе теста.
Срок годности	12 месяцев

Спецификация на готовый продукт №Маh/0001/00/02	Экстракт солодовый темный	Страница 3 из 3
--	---------------------------	-----------------