

Спецификация продукта / Finished Product Specification

LLC Arvalus ООО Арвалус		Reference number Код документа	RU112926xxx
Prepared by Подготовлено	A.Kudryavtseva А.Кудрявцева	Effective date Дата создания	11-10-18
Approved by Утверждено	D.Kudryashov Д.Кудряшов	TU № ТУ №	10.61.24-001-00484498-2017
		Revision number Номер редакции	00

Микс «Бородинский Новый» / Mix "Borodinsky new"

1. Definition / Определение

Смесь для приготовления Бородинского хлеба
Mix for making Borodinsky bread

2. Description / Описание

Сыпучая порошкообразная смесь. Допускается незначительное наличие комочков, которые при механическом воздействии рассыпаются. Допускаются мелкокристаллические включения.

Цвет: от коричневого до темно-коричневого.

Вкус: свойственный продуктам переработки зерна. Допускается привкус компонентов сырья входящих в рецептуру.

Посторонние привкусы не свойственные рецептурным компонентам не допускаются. Не кислый, не прогорклый.

Запах: свойственный продуктам переработки зерна. Допускается легкий аромат компонентов сы-рья входящих в рецептуру.

Посторонние ароматы не свойственные рецептурным компонентам не допускаются. Не затхлый, не плесневелый.

Loose powder mixture. Allowed a small presence of lumps, which, when mechanically affected, crumble. Fine crystalline inclusions are allowed. Colour: from brown to dark brown.

Taste: Appropriate to product of grain processing. It is allowed to smack the components of raw materials included in the recipe.

Off flavors of the recipes are not allowed. Not sour, not rancid.

Odour: Appropriate to product of grain processing. It is allowed a slight aroma of the components of raw materials included in the recipe. Off notes of the recipes are not allowed. Not stale, not moldy.

3. Composition / Состав

Composition / Состав:	Страна происхождения / Country of origin:	Источник происхождения / Source of origin:
мука ржаная частично поджаренная / rye flour, partially toasted	Евросоюз / EU	Растительный / Vegetable
солод ржаной частично поджаренный / partially roasted rye malt	Евросоюз / EU	Растительный / Vegetable
сахар / sugar	Россия / Russia	Растительный / Vegetable
пшеничная мука частично поджаренная / wheat flour, partially toasted	Евросоюз / EU	Растительный / Vegetable
пшеничная клейковина / wheat gluten	Россия / Russia	Растительный / Vegetable
пряности (кориандр) / spice	Россия / Russia	Растительный / Vegetable
регулятор кислотности (уксусная кислота) / acidity regulator	Евросоюз / EU	Минеральный / Mineral
регулятор кислотности (лимонная кислота) / acidity regulator	Евросоюз / EU	Минеральный / Mineral
стабилизатор (E466) / stabilizer	Китай / China	Минеральный / Mineral
эмульгатор (рапсовый лецитин) / emulsifier	Евросоюз / EU	Минеральный / Mineral
разрыхлитель (фосфат кальция) / baking powder	Евросоюз / EU	Минеральный / Mineral
антиокислитель (аскорбиновая кислота) / antioxidant	Китай / China	Минеральный / Mineral
технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза, гемицеллюлаза) / technological aid	Евросоюз / EU	Микробный / Microbial

4. Application / Область применения

Смесь для приготовления Бородинского хлеба Микс «Бородинский Новый»
Mix for making Borodinsky bread Mix "Borodinsky new"

5. Basic recipe / Базовая рецептура

20%

6. Nutritional value per 100g / Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

Вода:	Water	
Минеральные вещества, в тч. соль	Salt (sodium x 2.5)	
Жиры:	Fat	2.5
Из них насыщ. жирные кислоты:	Saturated fatty acids	
Из них жирные кислоты	Fatty acids	
Белок:	Protein	10.3
Углеводы:	Carbohydrates	62.5
Из них сахар:	Sugar	
Балластные вещества:	Dietary fibre	
Калорийность	kcal/ ккал	353.0
	kJ/ кДж	1490.0
Хлебные единицы:	Bread units	

7. Physical and chemical indicators / Физико-химические показатели

Наименование показателя / Name of the indicator	Характеристика и норма показателя / Characteristic and norm of the indicator
Массовая доля влаги, %, не более	15.0
pH, не более	7.0

8. Food safety indicators / Показатели безопасности

Наименование показателя / Name of the indicator	Характеристика и норма показателя / Characteristic and norm of the indicator
Свинец	0.5
Мышьяк	0.2
Кадмий	0.1
Ртуть	0.03
Афлатоксин В1	0.005
Т-2 токсин	0.1
Охратоксин А	0.005
ГХЦГ (альфа, бета и гамма изомеры)	0.5
ДДТ и его метаболиты	0.02
2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается
Гексахлорбензол	0.01
Ртутьорганические пестициды	не допускается
Удельная активность цезия	60 Бк/кг
Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязнения	не допускается

9. Package / Упаковка

Многослойные бумажные мешки, мешки из комбинированных материалов (2-х и 3-х слойные с вкладышем из полимерного материала или без вкладыша), в картонных коробках с мешками из полимерных материалов вместимостью 5, 7, 8, 10, 15, 25, 30 килограммов

Multilayer paper bags, bags of composite materials (2 and 3-layered with a liner of polymeric material or without a liner), in cardboard boxes with bags of polymeric materials with a capacity of 5, 7, 8, 10, 15, 25, 30 kilograms

10. Storage conditions / Условия хранения

В сухом прохладном месте. Срок годности: 12 месяцев.

Store cool and dry. Shelf life: 12 months.

11. Delivery conditions / Условия поставки

Условия поставки аналогичны условиям хранения. Допускается транспортирование при температуре не ниже -30° С и не выше +30° С в течение не более 30 дней.

Delivery conditions are similar to storage conditions. Transportation is allowed at a temperature not lower than -30° C and not higher than + 30° C for no more than 30 days.

12. Regulatory requirements / Нормативные требования

Технический регламент Таможенного союза 021/2011, 022/2011, 029/2012

Показатели безопасности контролируются согласно ТУ№ 10.61.24-001-00484498-2017

The Customs Union Technical Regulations 021/2011, 022/2011, 029/2012

Food Safety parameters to be controlled in accordance with TC№ 10.61.24-001-00484498-2017

13. Application restriction / Ограничения по применению

Не применять в сыром виде и с истёкшим сроком годности.

Не применять людям, имеющим непереносимость на присутствующие в составе аллергены.

Do not use before cooking and after expiration date

Do not consume if you have intolerance for allergens present in the product

Изготовитель: ООО "Арвалус"

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности:

142821, Московская область, город Ступино, деревня Шматово, улица Индустриальная, владение 23, строение 1, Российская Федерация, телефон:

+74951140114, адрес электронной почты: info@arvalus.ru