

Спецификация продукта / Finished Product Specification

LLC Arvalus ООО Арвалус		<i>Reference number</i> <i>Код документа</i>	RU112031xxx
<i>Prepared by</i> <i>Подготовлено</i>	A.Kudryavtseva А.Кудрявцева	<i>Effective date</i> <i>Дата создания</i>	02-08-18
<i>Approved by QM</i> <i>Утверждено</i>	D.Kudryashov Д.Кудряшов	<i>TU №</i> <i>ТУ №</i>	10.89.19-011-00484498-2018
		<i>Revision number</i> <i>Номер редакции</i>	03

ИБН / IBN**1. Definition / Определение**

Комплексная пищевая добавка для улучшения качества хлебобулочных изделий □
Complex food additive to improve the quality of bakery products

2. Description / Описание

Сыпучий порошок с мелкокристаллическими включениями. Допускается незначительное наличие комочков, которые при механическом воздействии рассыпаются. Цвет: светло-желтый

Запах: Свойственный данным видам продуктов. Допускается легкий аромат компонентов сырья входящих в рецептуру. Посторонние ароматы не свойственные рецептурным компонентам не допускаются. Не затхлый, не плесневелый.

Loose powder with fine crystalline inclusions. Allowed a small presence of lumps, which, when mechanically affected, crumble. Color: light yellow

Odor: Its nature is data types of products. A slight aroma of the components of raw materials included in the formulation is allowed. Extraneous aromas not characteristic of prescription ingredients are not allowed. Not stale, not moldy.

3. Composition / Состав

Composition / Состав:	Страна происхождения / Country of origin:	Источник происхождения / Source of origin:
Мука пшеничная / Wheat flour	Россия / Russia	Растительный / Vegetable
Эмульгатор (E472e) / Emulsifier	Китай/ China	Минеральный / Mineral
Антиокислитель Е300 (аскорбиновая кислота) / Antioxidant	Китай/ China	Минеральный / Mineral
Технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат микробного происхождения (альфа-Амилаза) / Technological aid	Евросоюз / European Union	Микробный / Microbial
Технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат микробного происхождения (Ксиланаза) / Technological	Евросоюз / European Union	Микробный / Microbial

4. Application / Область применения

Комплексная пищевая добавка для улучшения качества хлебобулочных изделий □
Complex food additive to improve the quality of bakery products

5. Basic recipe / Базовая рецептура

0.3-1% к массе муки □

0.3-1% to the weight of flour

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

Жиры:	<i>Fat</i>	18.0
Белок:	<i>Protein</i>	7.5
Углеводы:	<i>Carbohydrates</i>	53.0
Калорийность	<i>ккал/ ккал</i>	413.0
	<i>кДж/ кДж</i>	1731.0

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	14.0
рН, 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
Дезоксиниваленон	0.7
Афлатоксин В1	0.005
Т-2 токсин	0.1
Зеараленон	0.2
Охратоксин А	0.005
ГХЦГ (альфа, бета и гамма изомеры)	0.5
ДДТ и его метаболиты	0.02
2,4-Д 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
Загрязненность 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№ 10.89.19-011-00484498-2018

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

Food Safety parameters to be controlled in accordance with TC№ 10.89.19-011-00484498-2018

13. Application restriction / Ограничения по применению

Не применять в сыром виде и с истекшим 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