

Спецификация продукта / Finished Product Specification

| | | | |
|---|---------------------------------------|---|----------------------------|
| LLC Arvalus ООО Арвалус | | Reference number <i>Код документа</i> | RU112056xxx |
| Prepared by <i>Подготовлено</i> | A.Kudryavtseva А.Кудрявцева | Effective date <i>Дата создания</i> | 02.11.2018 |
| Approved by <i>Утверждено</i> | D.Kudryashov Д.Кудряшов | TU № <i>ТУ №</i> | 10.89.19-013-00484498-2018 |
| | | Revision number <i>Номер редакции</i> | 00 |

Кремиола / Kaltcreme**1. Definition / Определение**

Смесь для приготовления заварного крема холодным способом
Cold custard mix

2. Description / Описание

Цвет: В зависимости от сырьевого состава, от белого с бежевым оттенком до желто-коричневого.
Вкус: Свойственный данной продукции. Допускается привкус компонентов сырья входящих в рецептуру. Посторонние привкусы не свойственные рецептурным компонентам не допускаются.
Запах: Свойственный данной продукции. Допускается легкий аромат компонентов сырья входящих в рецептуру. Посторонние ароматы не свойственные рецептур-ным компонентам не допускаются. Не затхлый, не плесневелый.

Color: Depending on the crystal composition, from white with beige to yellow-brown.

Taste: Appropriated to this product. Smack of components of the raw materials entering the recipe is allowed. Foreign tastes not characteristic of prescription components are not allowed.

Smell: Appropriated to this product. A light fragrance of the ingredients of the raw materials entering the recipe is allowed. Foreign flavors not characteristic of the recipe components are not allowed. Not musty, not moldy.

3. Composition / Состав

| Composition / Состав: | Страна происхождения / Country of origin: | |
|---|---|--------------------------|
| сахарная пудра / sugar powder | Россия / Russia | Растительный / Vegetable |
| загуститель (дикрахмалфосфат) / thickener | Евросоюз / EU | Минеральный / Mineral |
| сыворотка молочная / whey | Россия / Russia | Животный / Animal |
| растительный жир (пальмовое масло, крахмальная патока, молочный белок, стабилизатор E451, антислеживающий агент E551) / vegetable fat | Евросоюз / EU | Растительный / Vegetable |
| сухое обезжиренное молоко / dry skimmed milk | Россия / Russia | Животный / Animal |
| загуститель (альгинат натрия) / thickener | Китай / China | Минеральный / Mineral |
| ароматизаторы "Ваниль", "Ваниль-сливки" / flavoring | Евросоюз / EU | Растительный / Vegetable |
| красители (куркума, бета-каротин) / dye | Евросоюз / EU | Растительный / Vegetable |

4. Application / Область применения

Продукция предназначена для использования на предприятиях пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания. Используют в качестве основного ингредиента для производства хлебобулочных изделий и изделий, жареных во фритюре.

The product is generally used at food service establishments, and also at food service establishments. It is used as the main ingredient for the production of bakery products and fried foods.

5. Basic recipe / Базовая рецептура

100 г Кремиола + 250 г воды (18-25 °С)

100 g of Kaltcreme + 250 g of water (18-25 °C)

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

| | | |
|----------------------------------|------------------------------|--------|
| Вода: | <i>Water</i> | 10,0 |
| Минеральные вещества, в тч. соль | <i>Salt (sodium x 2.5)</i> | |
| Из них натрий: | <i>Na</i> | |
| Жиры: | <i>Fat</i> | 4,0 |
| Из них насыщ. жирные кислоты: | <i>Saturated fatty acids</i> | |
| Из них жирные кислоты | <i>Fatty acids</i> | <0.1 |
| Белок: | <i>Protein</i> | 2,0 |
| Углеводы: | <i>Carbohydrates</i> | 84,0 |
| Из них сахар: | <i>Sugar</i> | 52,0 |
| Балластные вещества: | <i>Dietary fibre</i> | |
| Калорийность | <i>kcal/ ккал</i> | 337,0 |
| | <i>kJ/ кДж</i> | 1598,0 |
| Хлебные единицы: | <i>Bread units</i> | |

7. Physical and chemical indicators / Физико-химические показатели

| <i>Наименование показателя / Name of the indicator</i> | <i>Характеристика и норма показателя / Characteristic and norm of the indicator</i> |
|--|---|
| Массовая доля влаги, %, не более | 3,0 |
| рН, не более | 7,0 |

8. Food safety indicators / Показатели безопасности

| <i>Наименование показателя / Name of the indicator</i> | <i>and norm of the indicator</i> |
|--|----------------------------------|
| Свинец | 0,5 |
| Мышьяк | 1 |
| Кадмий | 0,05 |
| Ртуть | 0,01 |
| Афлатоксин В1 | 0,005 |
| ГХЦГ (альфа, бета и гамма изомеры) | 0,005 |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |

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.

Polylined bag, combined materials bags (duplex and triple-layered with or without a layer of polymer material), in carton box in bags of polymer materials.

10. Storage conditions / Условия хранения

При температуре от 5 до 25° С и относительной влажности воздуха не более 70%. После вскрытия упаковки, хранить в сухом прохладном месте. Плотно закрывать упаковку после использования. Срок годности: 12 месяцев.

Store at 5 to 25 ° C and relative humidity of not more than 70%. After opening the package, store in a cool dry place. Tightly close the package after use. 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.

11. Regulatory requirements / Нормативные требования

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

Показатели безопасности контролируются согласно ТУ № 10.89.19-013-00484498-2018

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

Food Safety parameters to be controlled in accordance with TC № 10.89.19-013-00484498-2018

12. 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