

Спецификация продукта / Finished Product Specification

LLC Arvalus ООО Арвалус		Reference number Код документа	RU113025100
Prepared by Подготовлено	A. Kudryavtseva А. Кудрявцева	Effective date Дата создания	09-09-2020
Approved by Утверждено	D. Kudryashov Д. Кудряшов	TU № ТУ №	ТУ 10.89.19-013-00484498-20
		Revision number Номер редакции	00

Ла Ола Шоколад

1. Definition / Определение

Смесь для производства заварного крема «холодным» способом.
Mix for the production of cold custard.

2. Description / Описание

Сыпучая порошкообразная смесь. Допускается незначительное наличие комочков, которые при механическом воздействии рассыпаются. Допускаются мелкокристаллические включения.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
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 сырья 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: white with a cream shade.

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:
Сахарная пудра / sugar powder	Россия / Russia	Растительный / Vegetable
загуститель (E1414) / thickener	Китай / China	Минеральный / Mineral
какао-порошок / cocoa powder		Растительный / Vegetable
сырочка молочная сухая подсырная / dry cheese whey	Россия / Russia	Животный / Animal
соль / salt	Турция / Turkey	Минеральный / Mineral
ароматизатор / flavoring	Россия / Russia	Животный / Animal
стабилизатор (гуаровая камедь) / stabilizer	Индия / India	Растительный / Vegetable
регулятор кислотности (лимонная кислота) / acidity regulator	Евросоюз / EU	Микробный / Microbial

4. Application / Область применения

Смесь для производства заварного крема «холодным» способом Ла Ола Шоколад
Mix for the production of custard "cold" method

5. Basic recipe / Базовая рецептура

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)	
Из них натрий:	Natrium	
Жиры:	Fat	2,2
Из них насыщ. жирные кислоты:	Saturated fatty acids	
Из них жирные кислоты	Fatty acids	
Белок:	Protein	4,8
Углеводы:	Carbohydrates	72,9
Из них сахар:	Sugar	
Балластные вещества:	Dietary fibre	
Калорийность	kcal/ ккал	331
	kJ/ кДж	1405
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	0,1
Кадмий	0,05
Ртуть	0,01
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 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

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. Close packaging tightly 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.

12. 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 TU 10.89.19-013-00484498-2018

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