

**Спецификация продукта / Finished Product Specification**

	LLC Arvalus ООО Арвалус	Reference number Код документа	RU112057xxx
Prepared by Подготовлено	A.Kudryavtseva А.Кудрявцева	Effective date Дата создания	20-11-18
Approved by Утверждено	D.Kudryashov Д.Кудряшов	TU № ТУ №	10.89.19-009-00484498-2018
		Revision number Номер редакции	00

**Шопбак / Shopback****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: От белого до коричневого, допускается желтоватый оттенок

Запах: Свойственный продуктам данного вида. Без посторонних запахов

Loose powder with crystalline inclusions. A slight presence of lumps is allowed, which are scattered by mechanical action.

Colour: From white to brown, yellowish shade allowed

Odour: Appropriated to products of this type. Without foreign odors

**3. Composition / Состав**

Composition / Состав:	Страна происхождения / Country of origin:	Источник происхождения / Source of origin:
пшеничная клейковина / wheat gluten	Россия / Russia	Растительный / Vegetable
эмульгатор (E472e) / emulsifier	Евросоюз / EU	Минеральный / Mineral
загуститель (гуаровая камедь) / thickener	Индия / India	Минеральный / Mineral
мука пшеничная / wheat flour	Россия / Russia	Растительный / Vegetable
сахар / sugar	Россия / Russia	Растительный / Vegetable
антислеживающий агент (фосфат кальция) / anti-caking agent	Евросоюз / EU	Минеральный / Mineral
стабилизатор (E466) / stabilizer	Китай / China	Минеральный / Mineral
антиокислитель (аскорбиновая кислота) / antioxidant	Китай / China	Минеральный / Mineral
технологическое вспомогательное средство ферментный препарат микробного происхождения (амилаза, гемицеллюлаза) / technological auxiliary agent	Евросоюз / EU	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**

1-3%

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

Вода:	Water:	6.2
Минеральные вещества, втч. соль:	Mineral substances, WH. Sol:	<0,1
Из них натрий:	Of these, sodium:	
Жиры:	Fat	14.8
Из них насыщ. жирные кислоты:	Saturate fatty acid	9.7
Из них жирные кислоты:	Fatty acid	<0,1
Белок:	Protein	34.4
Углеводы:	Carbohydrates	19.8
Из них сахар:	Sugar	8.7
Балластные вещества:	Ballast substances:	16.8
Калорийность	ккал/ ккал	384.0
	кДж/ кДж	1608.0
Хлебные единицы:	Grain units	1.7
Удельный вес	Specific gravity	550.0

**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	12.0
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	0.2
Мышьяк	0.1
Кадмий	0.2
Ртуть	0.03
ГХЦГ (альфа, бета, гам-ма-изомеры)	0.1
ДДТ и его метаболиты	0.01
Ртутьорганические пестициды	Не допускаются
Афлатоксин В1	0.005
Зearаленон	1

**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

Multilayered paper bags, bags of combined materials (2 and 3 layers 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. 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.

**12. Regulatory requirements / Нормативные требования**

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

Показатели безопасности контролируются согласно ТУ№ 10.89.19-009-00484498-2018

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

Food Safety parameters to be controlled in accordance with TC№ 10.89.19-009-00484498-2018

**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

■

