BAKELS

Спецификация № RUB/0003/02/06	
Название продукта	**Маргарин жидкий «Тинкол 2»**
Поставщик	ООО «Русский Бейклс», 194292, г. Санкт-Петербург, проспект Культуры, дом 48, лит. А Тел. +7(812)406-84-16, +7(812)406-84-17 www.bakels.ru info@bakels.ru
Производитель	ООО «Русский Бейклс», 194292, г. Санкт-Петербург, проспект Культуры, дом 48, лит. А Тел. +7(812)406-84-16, +7(812)406-84-17 www.bakels.ru info@bakels.ru
Описание продукта	Представляет собой однородный текучий продукт белого цвета, предназначен для смазки хлебных форм, листов и пода в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Арт. 130041, 130042
Состав продукта	Вода очищенная, масло рапсовое (рафинированное и дезодорированное), эмульгатор Е476, антиокислитель Е319
Способ производства	Подготовка сырьевых компонентов, дозирование, перемешивание, фасовка, контроль качества, маркировка

Нормативно-техническая документация

Вырабатывается по ТУ 10.42.10-001-48955961-2018 в соответствии с Техническими регламентами Таможенного Союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

Органолептические показатели

Наименование показателя	Значение показателя
Вкус и запах	Вкус и запах чистый, допускается привкус исходного сырья
Консистенция	Однородная, текучая
Цвет	От белого до кремового, однородный по всей массе, допускается сероватый оттенок

Пищевая ценность в 100г продукта (средние значения):

Энергетическая ценность кДж / ккал	1650/400,0
Жиры, г	44,5

Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя Тинкол 2
Массовая доля общего жира, %, не менее	44,5
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	55,5

Показатели безопасности

Наименование показателя	Значение показателя
Показатели окислительной порчи: перекисное число, мэкв/кг, не более	10,00
транс-изомеры жирных кислот, %, не более	0,89
Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец, мг/кг, не более	0,1

Мышьяк, мг/кг, не более Кадмий, мг/кг, не более Ртуть, мг/кг, не более Железо, мг/кг, не более Ртуть, мг/кг, не более	0,1 0,05 0,05 1,5 0,05
Микотоксины: афлатоксин В1, мг/кг, не более	 0,005
Пестициды: Гексахлорциклогексан (α, β, γ – изомеры), мг/кг, не более ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	 0,05 0,1
Радионуклиды: Цезий-137, Бк/кг, не более Стронций-90, Бк/кг, не более	 60,0 80,0
Микробиологические показатели: БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта (г), в которой не допускаются Дрожжи, КОЕ/г, не более Плесени, КОЕ/г, не более	 0,01 25 $5x10^2$ 50

Информация об аллергенах	Арахис и продукты его переработки	–	Молоко и продукты его переработки	–
	Аспартам и аспартам-ацесульфама соль	–	Орехи и продукты их переработки	–
	Горчица и продукты ее переработки	–	Ракообразные и продукты их переработки	–
	Диоксид серы и сульфиты	–	Рыба и продукты ее переработки	–
	Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	–	Сельдерей и продукты его переработки	–
	Кунжут и продукты его переработки	–	Соя и продукты ее переработки	–
	Люпин и продукты его переработки	–	Яйца и продукты их переработки	–
	Моллюски и продукты их переработки	–		

Информация о ГМО	Не содержит ГМО
Упаковка	Полиэтиленовые ёмкости
Фасовка, вес нетто	10 кг, 200 кг. Паллетирование: 780 кг (78 канистр х 10 кг), 630 кг (63 канистры х 10 кг), 800 кг (4 бочки х 200 кг)
Условия хранения и транспортирования	Маргарин жидкий должен храниться в чистых, сухих, прохладных помещениях при температуре 5-25°С. Не допускается хранение под прямыми солнечными лучами, а также при отрицательных температурах. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими резкими специфическим запахом.

	Маргарин жидкий транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с порядком, определяемом законодательством Российской Федерации.
Применение	Маргарин жидкий наносится вручную либо распыляется с помощью специального оборудования через форсунки. Расход смазки составляет 0,7-1,25 кг на 1 тонну изделий по хлебу (при использовании ручных и автоматических установок для нанесения смазки). Для подготовки чистых или новых форм необходимо нанести жидкий маргарин на формы и обжечь их в печи в течении 30 минут при 200 °С
Срок годности	9 месяцев со дня выработки