



<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ № BSWE/0043/00/05</b>		
Название продукта: <b>Комплексная пищевая добавка «Колко ДС»</b>		
Поставщик	ООО «Русский Бейкелс», 194292, г. Санкт-Петербург, проспект Культуры, дом 48, лит. А Тел. +7(812)406-84-16, +7(812)406-84-17 <a href="http://www.bakels.ru">www.bakels.ru</a> <a href="mailto:info@bakels.ru">info@bakels.ru</a>	
Производитель	BAKELS SWEDEN AB/ БЕЙКЛС СВИДЕН АБ, Von Utfallsgatan 26-30, SE-415 05 Gothenburg, Sweden / Ул. Утфолсгатан 26-30,415 05 Гётеборг, Швеция	
Предполагаемое использование /Описание продукта	Комплексная пищевая добавка Колко ДС применяется в качестве эмульгатора, полностью растительного происхождения, для улучшения качества выпечки мучных кондитерских изделий. Идеально подходит для вакуумных систем взбивания.	
Состав продукта	Вода, эмульгатор E471	
<b>Органолептические показатели</b>		
Наименование	Характеристика	Методы контроля
Вкус и запах	Нейтральный, без постороннего	Органолептически
Консистенция и внешний вид	Пастообразная масса	Органолептически
Цвет	Светло-серый	Органолептически
<b>Пищевая ценность в расчете на 100г продукта (средние значения) в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011:</b>		
Энергетическая ценность кДж / ккал	1150 / 270	
Белки, г	< 0,5	
Жиры, г в том числе насыщенные, г	28,0 28,0	
Углеводы, г	3,0	
<b>Физико-химические показатели</b>		
Наименование показателя	Значение показателя	Соответствие
Влажность, %	70,0±2,0	

Спецификация на готовый продукт № BSWE/0043/00/05	<b>Комплексная пищевая добавка «Колко ДС»</b> Артикульный номер 2247	Страница 1 из 3
---	---	-----------------



<b>Показатели пищевой безопасности</b>		
<b>Наименование показателя</b>	<b>Значение показателя</b>	<b>Соответствие</b>
Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец, мг/кг Мышьяк, мг/кг Кадмий, мг/кг Ртуть, мг/кг	5,0 3,0 1,0 1,0	ТР ТС 029/2012 Приложение 28 (по Е 471)
Микробиологические показатели: Патогенные, в.т.ч. сальмонеллы  БГКП (колиформы)  Общее число аэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	в 50 г продукта не допускается в 10,0 г продукта не допускается  1000	
<b>Информация об аллергенах</b>		
Аллергены отсутствуют		
<b>Информация о ГМО</b>		
Не содержит ГМО		
<b>Маркировка продукции</b>		
В соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части её маркировки" и требований технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, устанавливающих дополнительные требования к ее маркировке		
<b>Маркировка транспортной упаковки</b>		
Должна содержать следующую информацию: <b>название продукции, срок годности, № партий, количество продукции каждой партии</b>		
<b>Упаковка</b>		
Упаковочные материалы, индивидуальная и транспортная тара должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности в течение срока годности, при транспортировании и хранении		
<b>Вид упаковки, вес нетто</b>	Пластиковое ведро 10 кг	
<b>Транспортная упаковка</b>	Должна быть чистой, сухой, целой, без следов подтеков и жизнедеятельности грызунов, птиц и др. Паллеты должны быть полностью запаллетированны стретч-пленкой и/или другими упаковочными материалами.	
Спецификация на готовый продукт № BSWE/0043/00/05	<b>Комплексная пищевая добавка «Колко ДС»</b> Артикульный номер 2247	Страница 2 из 3



<b>Транспортирование и хранение</b>	
<b>Условия транспортирования</b>	В соответствии со ст. 17 ТР ТС 021/2011
<b>Условия хранения</b>	При температуре не выше 15°C (не ниже 0°C) и относительной влажности воздуха не более 65%. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 до 4°C.
<b>Способ применения</b>	<p>Комплексная пищевая добавка Колко ДС полностью растительного происхождения применяется в качестве эмульгатора при выпечке мучных кондитерских изделий. Область применения: бисквиты, рулеты, кексы, сдобное печенье, блины, оладьи, куличи, сдоба. Колко вносится вместе с жидкими компонентами или жирами. Преимущества использования Колко: внесение и взбивание одновременно всех компонентов, без предварительного взбивания яиц с сахаром, сокращение времени взбивания с 40 мин до 4-5 мин, сокращение рецептурной закладки яиц до 50%, обеспечение равномерного распределения жира в тесте, получение нежной мелкопористой структуры бисквитной продукции, предотвращение оседания готовых изделий после выпечки, продление свежести, мягкости продукции, позволяет снизить себестоимость изделий за счёт снижения закладки яиц, жира и добавления воды.</p> <p>Дозировка 10-15 г/кг общего веса.</p> <p>Рекомендуется для жировых начинок, для масляных кремов (с использованием молочных продуктов) и для мороженого. Позволяет предотвратить расслоение жировых начинок/кремов в процессе взбивания и хранения, увеличить объём и стабильность.</p> <p>Дозировка 7 – 9 г/кг общего веса.</p>
<b>Срок годности</b>	9 месяцев

Спецификация на готовый продукт № BSWE/0043/00/05	<b>Комплексная пищевая добавка «Колко ДС»</b> Артикульный номер 2247	Страница 3 из 3
--	---	-----------------