



<b>СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ № RUB/0027/00/02</b>		
<b>Название продукта Смесь для приготовления хлебобулочных изделий «Бейклс Ржаной Восторг»</b>		
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 <a href="http://www.bakels.ru">www.bakels.ru</a> <a href="mailto:info@bakels.ru">info@bakels.ru</a>	
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 <a href="http://www.bakels.ru">www.bakels.ru</a> <a href="mailto:info@bakels.ru">info@bakels.ru</a>	
Предполагаемое использование /Описание продукта	Порошкообразная смесь для приготовления хлебобулочных изделий	
Состав продукта	Мука ржаная обдирная, ржаные хлопья, солод ржаной ферментированный, сахар, соль пищевая экстра (соль пищевая экстра, агент антислеживающий E536), полуфабрикат из инактивированной высушенной закваски на основе ржаной муки, клейковина пшеничная.	
Способ производства	Подготовка сырья, дозирование, перемешивание, фасовка, контроль качества, маркировка	
<b>Нормативно–техническая документация</b>		
Вырабатывается по ТУ 10.61.24-041-48955961-2020 в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»		
<b>Органолептические показатели</b>		
Наименование	Характеристика	Методы контроля
Консистенция и внешний вид	Порошкообразная сыпучая смесь, с включениями хлопьев.	Органолептические
Цвет	Темно-серый с коричневым оттенком	Органолептические
Запах	Без плесневелого, затхлого и других посторонних запахов	Органолептические
Вкус	Без привкуса горечи и других посторонних привкусов	Органолептические
Спецификация на готовый продукт № RUB/0027/00/02	Смесь для приготовления хлебобулочных изделий «Бейклс Ржаной Восторг» Артикулы: 390054, 390055	Страница 1 из 4



<b>Пищевая ценность в расчете на 100г продукта (средние значения) в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011:</b>		
Энергетическая ценность кДж / ккал	1230/290	
Белки, г	12,8	
Жиры, г	1,7	
Углеводы, г	55,2	
<b>Физико-химические показатели</b>		
<b>Наименование показателя</b>	<b>Значение показателя</b>	<b>Соответствие</b>
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	ТУ 10.61.24-041-48955961-2020
<b>Показатели пищевой безопасности</b>		
<b>Наименование показателя</b>	<b>Значение показателя</b>	<b>Соответствие</b>
Токсичные элементы, мг/кг, не более:		ТР ТС 021/2011 приложение 3, п 4
Свинец	0,5	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,1	
Ртуть	0,03	
Микотоксины, мг/кг, не более:		ТР ТС 021/2011 приложение 3, п 4
Афлатоксин В1	0,005	
Т-2 токсин	0,1	
Охратоксин А	0,005	
Пестициды, мг/кг, не более:		ТР ТС 021/2011 приложение 3, п 4
-ГХЦГ (α,β,γ)	0,5	
-ДДТ и его метаболиты	0,02	
-2,4-D кислота, ее соли и эфиры	Не допускаются	
-Гексахлорбензол	0,01	
<b>-Ртутьорганические пестициды</b>	Не допускаются	
Вредные примеси, %, не более		ТР ТС 021/2011 приложение 3, п 4
-Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускаются	
-Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязненности	Не допускаются	
Радионуклиды, Бк/кг, не более		ТР ТС 021/2011 приложение 4
Цезий-137	60	

Спецификация на готовый продукт № RUB/0027/00/02	Смесь для приготовления хлебобулочных изделий «Бейклс Ржаной Восторг» Артикулы: 390054, 390055	Страница 2 из 4
---	--	-----------------



<b>Информация об аллергенах</b>			
<b>Наименование аллергена</b>	<b>В составе продукта</b>	<b>На производственной линии</b>	<b>На производстве</b>
Арахис и продукты его переработки	-	-	-
Аспартам и аспартамацесульфама соль	-	-	-
Горчица и продукты ее переработки	-	-	-
Диоксид серы и сульфиты	-	-	-
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	+	+	+
Кунжут и продукты его переработки	-	-	-
Люпин и продукты его переработки	-	-	-
Моллюски и продукты их переработки	-	-	-
Молоко и продукты его переработки	-	-	-
Орехи и продукты их переработки	-	-	-
Ракообразные и продукты их переработки	-	-	-
Рыба и продукта ее переработки	-	-	-
Сельдерей и продукты его переработки	-	-	-
Соя и продукты ее переработки	-	+	+
Яйца и продукты их переработки	-	-	-
<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>	Мешки бумажные с полиэтиленовым вкладышем, мешки из полимерных пленок		
<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 № RUB/0027/00/02	Смесь для приготовления хлебобулочных изделий «Бейклс Ржаной Восторг» Артикулы: 390054, 390055		Страница 3 из 4



Транспортирование и хранение	
<b>Условия транспортирования</b>	В соответствии со ст. 17 ТР ТС 021/2011
<b>Условия хранения</b>	Смесь для приготовления хлебобулочных изделий хранят в чистых, сухих, незараженных вредителями хлебных запасов, не имеющих постороннего запаха, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре не более 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%
<b>Способ применения</b>	Порошкообразная хлебная смесь для производства хлеба, батонов и других хлебобулочных изделий. Дозировка 30% к массе муки.
<b>Срок годности</b>	12 месяцев с даты изготовления в закрытой упаковке.

Спецификация на готовый продукт № RUB/0027/00/02	Смесь для приготовления хлебобулочных изделий «Бейклс Ржаной Восторг» Артикулы: 390054, 390055	Страница 4 из 4
---	--	-----------------