



Россия, 195027, Санкт-Петербург, ул. Партизанская, 11, Литера А

Отдел применения ароматизаторов в напитках и молочной промышленности (812) 326-38-62
 Отдел применения ароматизаторов в кондитерской, хлебопекарной масложировой и (812) 326-48-25
 пищекоцентрированной промышленности (812) 326-48-19
 Отдел развития факс (812) 224-26-10

Система менеджмента качества предприятия соответствует требованиям международного стандарта ISO 9001:2015
 Система менеджмента безопасности пищевых продуктов сертифицирована на соответствие требованиям FSSC 22000. ISO 22000:2005

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Продукт	Ароматизатор пищевой порошкообразный ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА 927/М
Информация, выносимая на этикетку конечного пищевого продукта: - в России и странах Таможенного союза - в странах Европейского союза	Ароматизатор черная смородина ^{1,2,6} Ароматизатор черная смородина ^{3,6}
Техническая документация	ТУ 20.53.10-036-00333204-2018 «Ароматизаторы пищевые порошкообразные. Технические условия»
Внешний вид	Порошок, допускаются неплотно слежавшиеся комочки
Цвет	Белый или бежевый
Состав вкусоароматической части	Вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты
Пищевые добавки – носители ⁵	Триацетин (Е1518), 1,2-Пропиленгликоль (Е1520) – менее 1% суммарно
Прочие пищевые добавки ⁵	Е551
Спирт этиловый	Не содержит
Пищевое сырье	Мальтодекстрин
Массовая доля влаги, %, не более	8,0
Содержание токсичных элементов, мг на кг, не более ^{2а}	Кадмий - 1,0; Ртуть - 1,0; Мышьяк - 3,0; Свинец - 5,0
Микробиологические показатели ^{2а} : КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП в 0,01 г патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г Дрожжи, КОЕ, не более Плесени, КОЕ, не более	5x10 ⁵ не допускается не допускается 100 500
Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более	3x10 ⁻⁴
Информация по ГМО ^{1,3}	Не содержит ГМО
Информация по аллергенам ^{1,3}	Диоксид серы - не более 18 мг/кг
Информация по содержанию БАВ ^{2b,3}	Максимальное содержание, мг/кг (ppm): Ментофуран – 10,0 Пулегон – 25,0
Области применения и максимальные дозировки, кг на 1 т (или 100 дал), согласно ^{2с,4}	Пищевая продукция – 10,0 ⁷ (на готовый к употреблению продукт)
Рекомендуемые области применения и дозировки, кг на 1 т (100 дал)	Концентраты киселя.....10,0-25,0
Условия хранения	Хранить в сухих хорошо проветриваемых помещениях при температуре не выше 25° С и относительной влажности не более 75%
Срок годности	12 месяцев с даты изготовления

¹ ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»² ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» а: Приложение 1; b: Приложение 20; c: Приложение 12³ Регламент ЕС 1334/2008 от 16.12.2008⁴ Регламент ЕС 1333/2008 от 16.12.2008⁵ На этикетку конечного пищевого продукта не выносятся¹⁶ Допускается не указывать название ароматизатора на этикетке конечного пищевого продукта⁷ Ниже максимальных дозировок, установленных регламентами ^{2с,4}

Изготовитель пищевой продукции обязан провести тестирование пригодности ароматизатора для конкретного применения а также соответствия его применения в продукте требованиям технических регламентов ЕАЭС и/или государственных стандартов.

Компьютерная версия не требует подписи