

Спецификация продукта / Finished Product Specification

LLC Arvalus ООО Арвалус		<i>Reference number</i> Код документа	RU113053xxx
<i>Prepared by</i> Подготовлено	N.Kravchenko Н.Кравченко	<i>Effective date</i> Дата создания	22.03.2023
<i>Approved by</i> Утверждено	D.Kudryashov Д.Кудряшов	<i>TU №</i> ТУ №	10.61.24-001-00484498-2017
		<i>Revision number</i> Номер редакции	01

Микс Рустикальный / Mix Rustic

1. Definition / Определение

Сыпучий порошок с мелкокристаллическими включениями. Допускается незначительное наличие комочков, которые при механическом воздействии рассыпаются.

Loose powder with fine crystalline inclusions. A slight presence of lumps is allowed, which crumble upon mechanical action.

2. Application / Область применения

Смесь для приготовления рустикальных хлебобулочных изделий

Mix for production of rustic bakery products

3. Description / Описание

Цвет: от светло кремового до светло коричневого

Вкус: свойственный данной продукции. Допускается привкус компонентов сырья входящих в рецептуру. Посторонние привкусы не свойственные рецептурным компонентам не допускаются. Не кислый, не прогорклый

Запах: свойственный данной продукции. Допускается легкий аромат компонентов сырья входящих в рецептуру. Посторонние ароматы не свойственные рецептурным компонентам не допускаются. Не затхлый, не плесневелый.

Color: *from light cream to light brown*

Taste: *appropriate to this product. It is allowed to smack the components of raw materials included in the recipe. Off flavors of the recipes are not allowed. Not sour, not rancid*

Odour: *appropriate to this product. It is allowed a slight aroma of the components of raw materials included in the recipe. Off notes of the recipes are not allowed. Not stale, not moldy*

4. Composition / Состав

Состав <i>Composition</i>	Страна происхождения <i>Country of origin</i>	Источник происхождения <i>Source of origin</i>
мука пшеничная / wheat flour	Россия / Russia	Растительный / Vegetable
декстроза / dextroze	Китай / China	Растительный / Vegetable
сухая закваска (мука пшеничная, вода, стартовые культуры микроорганизмов) / dry wheat sourdough	Евросоюз / EU	Растительный ; Микробный / Vegetable ; Microbial
пищевая растительная мука / edible vegetable flour	Россия / Russia	Растительный / Vegetable
соль / salt	Турция / Turkey	Минеральный / Mineral
карамелизованный жженный сахар / caramelized burnt sugar	Евросоюз / EU	Растительный / Vegetable
глютен пшеничный / wheat gluten	Россия / Russia	Растительный / Vegetable
мука ячменная солодовая / malted barley flour	Россия / Russia	Растительный / Vegetable
дрожжи сухие дезактивированные / dry deactivated yeast	Китай / China	Микробный / Microbial
антиокислитель (аскорбиновая кислота) / antioxidant (E300)	Китай / China	Минеральный / Mineral
технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза; гемицеллюлаза) / technological aid	Евросоюз / EU	Микробный / Microbial

5. Basic recipe / Базовая рецептура

По рецептуре Бакальдрин

By Backaldrin recipe

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

Жиры:	<i>Fat</i>	1,5
Белок:	<i>Protein</i>	11,0
Углеводы:	<i>Carbohydrates</i>	68,0
Калорийность	<i>kcal/ ккал</i>	340
	<i>kJ/ кДж</i>	1430

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	15,0
pH, не более	7,0

8. Food safety indicators / Показатели безопасности

Наименование показателя / Name of the indicator	Характеристика и норма показателя, мг/кг, не более / Characteristic and norm of the indicator, mg/kg, less than
Свинец	0,5
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,1
Ртуть	0,03
Афлатоксин В1	0,005
Т-2 токсин	0,1
Охратоксин А	0,005
ГХЦГ (альфа, бета и гамма изомеры)	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,02
2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается
Гексахлорбензол	0,01
Ртутьорганические пестициды	не допускается
Удельная активность цезия	60 Бк/кг
Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), суммарная плотность загрязнения	не допускается

9. Allergen content / Содержит аллергены

зерновые (вкл. глютен)

cereals (incl. gluten)

10. May contain / Возможно наличие следов

орехи, кунжут, соя, молоко (вкл. лактозу), яйца и продукты их переработки.

nuts, sesame, soy, milk (incl. lactose), eggs and their processed products

11. 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

12. 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.

Multilayer paper bags, bags of composite materials (2 and 3-layered 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.

13. 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. Плотнo закрывать упаковку после использования. Срок годности: 9 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. Close packaging tightly after use. Shelf life: 9 months

14. 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.

15. Regulatory requirements / Нормативные требования

Технический регламент Таможенного союза 021/2011, 022/2011, 029/2012
Показатели безопасности контролируются согласно ТУ № 10.61.24-001-00484498-2017
The Customs Union Technical Regulations 021/2011, 022/2011, 029/2012
Food Safety parameters to be controlled in accordance with TC № 10.61.24-001-00484498-2017

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