



BAKELS



СОГЛАСОВАНО: ОТДЕЛ КАЧЕСТВА	« 16 » 12 2022г. <i>Малиновская Е.В.</i>	Малиновская Е.В.
РАЗРАБОТАНО: специалист по сертификации	« 16 » 12 2022г. <i>Андрева А.Ю.</i>	Андрева А.Ю.
СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ № Wei/0001/00/01		
Название продукта: Пищевая добавка E1422 «РБ Стабилизатор»		
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 www.bakels.ru info@bakels.ru	
Производитель	Weifang Century-Light Biology Science Co., Ltd./ Вэйфан Сенчери-Лайт Биолоджи Сайнс Ко Лимитед, CHANGDA ROAD WEST, CHANGLE DEVELOPMENT DISTRICT, WEIFANG SHANDONG CHINA / Чанга Род Вест, Чангл Девелопмент Дистрикт, Вэйфан Шаньдун, Китай	
Предполагаемое использование /Описание продукта	Крахмал холодного набухания без нагревания можно растворить и желатинизировать в холодной среде. Стабилизирующий и загущающий агент для фруктовых и гастрономических начинок для кондитерских и хлебобулочных изделий. Дает лучшую стабильность при выпечке. Устойчив при замораживании.	
Состав продукта	Загуститель E1422	
Органолептические показатели		
Наименование	Характеристика	Методы контроля
Вкус	Нейтральный без постороннего	Органолептически
Запах	Нейтральный без постороннего	Органолептически
Консистенция и внешний вид	Порошкообразная	Органолептически
Цвет	Белый с желтым оттенком	Органолептически
Пищевая ценность в расчете на 100г продукта (средние значения) в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011:		
Энергетическая ценность кДж / ккал	1446 / 345	
Белки, г	1,2	
Жиры, г	0,1	
Углеводы, г в том числе сахар (сахароза), г	85,0	
Физико-химические показатели		
Наименование показателя	Значение показателя	Соответствие
Влажность, %	≤ 10,0	Спецификация
Спецификация на готовый продукт № Wei /0001/00/01	Пищевая добавка E1422 «Стабилизатор » Артикульный номер	Страница 1 из 2

SO ₂ , мг/кг	≤30.0	производителя
Показатели пищевой безопасности		
Наименование показателя	Значение показателя	Соответствие
Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец, мг/кг Мышьяк, мг/кг Кадмий, мг/кг Ртуть, мг/кг	2,0 1,0 - 0,1	ТР ТС 029/2012 Приложение 28 (E1422)
Информация об аллергенах		
Аллергены отсутствуют		
Информация о ГМО		
Не содержит ГМО		
Маркировка продукции		
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 её маркировке		
Маркировка транспортной упаковки		
Должна содержать следующую информацию: название продукции, срок годности, № партий, количество продукции каждой партии		
Упаковка		
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		
Вид упаковки, вес нетто	Мешок из композитного пластика с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг	
Транспортная упаковка	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.	
Транспортирование и хранение		
Условия транспортирования	В соответствии со ст. 17 ТР ТС 021/2011	
Условия хранения	При температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 65, вдали от продуктов с резким специфическим запахом.	
Способ применения	Стабилизатор 40-100 г на 1000 г джема или начинки. Перемешать стабилизатор с сахаром, затем полученную смесь внести в желаемую среду.	
Срок годности	24 месяца	

Спецификация на готовый продукт № Wei /0001/00/01	Пищевая добавка E1422 «Стабилизатор » Артикульный номер	Страница 2 из 2
--	--	-----------------