ООО «Невская пищевая компания»
(ООО «НПК»)
192283, Санкт-Петербург г, Загребский бульвар, д.35/28, кв. 450
ИНН 7816706001 КПП 781601001
ОКПО 75773205
ОГРН 1207800052866
Тел: 8(812)607-69-90 support@kpi4.ru

Спецификация на продукт

Комплексная пищевая добавка для производства кондитерских изделий КПИ «Маффин» -«Ваниль» - арт. 935002

Состав: мука пшеничная в/с, сахар, яичный порошок, крахмал кукурузный, сыворотка молочная, разрыхлители (Е450i, Е500ii), соль, ароматизатор, загуститель (Е415), краситель каротин.

Пищевая ценность, 100 г

Белки –8,5г Жиры –3,5г Углеводы – 76г

Энергетическая ценность -370 ккал

Область применения

Приготовление различных видов мучных кондитерских изделий

Дозировка

57 % в массе теста

Преимущества использования и функциональные свойства:

- Обеспечивает стабильное качество готовых изделий;
- Обеспечивает развитую структуру пористости;
- Позволяет вырабатывать широкий ассортимент изделий: маффины, кексы, бисквиты с разными наполнениями и начинками;
- Способствует сохранению свежести и продлению сроков хранения изделий;
- Удерживает начинки на поверхности изделий;
- Качество соответствует европейским стандартам.

Органолептические показатели

Внешний вид	Порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц муки и других ингредиентов. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при лёгком механическом воздействии
Цвет	В соответствии с наименованием, равномерный
Вкус, запах	Свойственные данному продукту

Физико-химические показатели

Массовая доля влаги, не более %	14,0
Металломагнитная примесь, мг/г, не более	3,0х10-4
Посторонние примеси, а так же зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается

Показатели безопасности

Допустимые уровни токсичных элементов, мг/кг, не более:	
Свинец	0.5
Мышьяк	0.2
Кадмий	0.1
Ртуть	0.03
Пестициды, мг/кг, не более:	
ГХЦГ (сумма изомеров)	0.5
ДДТ и его метаболиты	0.02
Микотоксины, мг/кг, не более	
Афлотоксин В1	0.005

Хранение

В чистых, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей при температуре до 25°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду или сразу после дождя

Срок годности 12 месяцев

Упаковка

Бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем по 25,0кг

Индивидуальная фасовка по 1,0кг в пакеты из полимерных или комбинированных термосвариваемых материалов.

Юридический статус

Соответствует требованиям научно-технической документации:

ТУ 10.89.19-014-75773205-2023 «Комплексная пищевая добавка для производства кондитерских изделий. Технические условия»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»,

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Декларация соответствия

ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.04421/23

Будем благодарны за ваши отзывы о результатах применения предлагаемых нами пищевых добавок