



## СПЕЦИФИКАЦИЯ на продукцию

ТУ 9184-002-96065694-10  
«Концентраты (экстракты)  
солодовые и зерновые.  
Технические условия»

**Концентрат (экстракт) ячменного солода светлый  
сброженный - Жатецкий (КЯССС-Жатецкий)**



Характеристика	Норма	Методы анализа
<b>Определение:</b> <i>Концентрат ячменного солода светлый сброженный - Жатецкий (КЯССС-Жатецкий) – не прозрачная жидкость без включений, не свойственных продукту.</i>		ТУ 9184-002-96065694-10
Состав: солод пивоваренный ячменный светлый, вода, дрожжи, экстракт «Жатецкий».		
Пищевая ценность, г/100см <sup>3</sup> концентрата - 78,0 Энергетическая ценность, ккал./100 см <sup>3</sup> концентрата - 295,0		
<i>Предназначен для использования в пищевой промышленности.</i>		
<b>Органолептические характеристики:</b>		ТУ 9184-002-96065694-10 п. 3.2
- Внешний вид: не прозрачная жидкость, без включений не свойственных продукту.		
- Цвет: от желтого до коричневого.		
- Вкус и аромат: чистый солодово - сладковатый вкус с выраженным хлебно-солодовым ароматом и легким ароматом Чешского сорта хмеля «Жатецкий», без постороннего привкуса и аромата. Присутствие аромата и вкуса продуктов брожения.		
<b>Физико-химические характеристики:</b>		ТУ 9184-002-96065694-10
- Массовая доля, сухих веществ, %	10-70	п. 3.3.1
- рН, (в 10% водном растворе), ед.	2,0-5,0	п. 3.5
- Цвет, (в 10% водном растворе), ед. ЕВС	5-30	п. 3.4
- Объемная доля спирта, %	0-25	п. 3.8
Посторонние вещества: - отсутствие посторонних веществ		
Растворимость в воде: - полная растворимость, с опалесценцией		п. 3.16
<b>Показатели безопасности</b>		ТУ 9184-002-96065694-10 п. 1.1.7
<b>Токсические элементы:</b>		СанПиН 2.3.2.1078-01 п. 1.9.1
Pb свинец (мг/кг)	1,0	
As мышьяк (мг/кг)	1,0	
Cd кадмий (мг/кг)	0,2	
Hg ртуть (мг/кг)	0,03	
<b>Микотоксины и пестициды:</b>		
- афлатоксин В, мг/кг, не более	0,005	
- деоксиниваленол, мг/кг, не более	1,0	
- зеаралеон, мг/кг, не более	1,0	
<b>Радионуклиды:</b>		
- Cs цезий - 137 не более, Бк/кг	80	
- Sr стронций - 90 не более, Бк/кг	100	
<b>Микробиология:</b>		ТУ 9184-002-96065694-10 п. 1.1.8
- Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАМ), кл. в 1 г. не более КОЕ /г.	5*10 <sup>4</sup>	СанПиН 2.3.2.1078-01 п. 1.9.1.1
- Бактерии группы кишечной палочки, E Coli, кл. в 1 г.	отсутствуют	
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы, кл. в 25 г.	отсутствуют	
- Staph. Aureus, кл. в 1 г.	отсутствуют	
- Дрожжи и плесени кл. в 1 г., не более	100,0	
-Сульфитредуцирующие клостридии, в 0,1 г.	отсутствуют	
<b>Необходимые документы:</b>		
- Качественное удостоверение		

- Санитарно-эпидемиологическое заключение		
- Сертификат соответствия		
<b>Условия поставки и хранения:</b>		ТУ 9184-002-96065694-10
<b>Упаковка:</b> - в тару, разрешенное органами Госсанэпиднадзора РФ для контакта с данным видом продукции.		п. 1.2
<b>Маркировка:</b> (для каждого места в транспорте) В русском языке: наименование продукции, наименование адреса предприятия-изготовителя, товарный знак производителя (при наличии), массовая доля сухих веществ в продукте, номер партии, вес НЕТТО, масса БРУТТО, дата изготовления, условия хранения, срок хранения, обозначение нормативной документации на данный продукт.		п. 1.3
<b>Транспортировка:</b> Согласно правилам и требованиям транспортировка осуществляется в крытых транспортных средствах, всеми видами транспорта. Перед погрузкой транспортное средство должно быть проверено на чистоту, сухость, отсутствие насекомых и посторонних запахов.		п. 4
<b>Прослеживаемость:</b> - поставщик имеет написанные процедуры по прослеживаемости и отзыву продукта; - поставщик гарантирует традиционное происхождение поставляемого продукта, а также полную и надежную прослеживаемость для каждого вида сырья, которое используется для производства продукции.		
<b>Условия хранения:</b> - при температуре не ниже минус 10°С и не выше плюс 25°С. - чистых, хорошо вентилируемых, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, помещениях.		п. 4
<b>Срок хранения:</b> - 6 месяцев со дня выработки, без нарушения целостности упаковки.		п. 5
<b>Компания производитель:</b> <b>ООО «Концентрат»</b>  должность: начальник лаборатории _____ /Щербакова Зоя Ивановна/  «___» _____ 20__ г.		