



СПЕЦИФИКАЦИЯ на продукцию



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

**Концентрат (экстракт) ячменного солода тёмный
томлёный (КЯСТТ)**

Характеристика	Норма	Методы анализа
Определение: <i>Концентрат ячменного солода тёмный томлёный (КЯСТТ) – не прозрачная, густая, вязкая жидкость без включений, не свойственных продукту.</i>		ТУ 9184-002-96065694-10
Состав: солод ячменный пивоваренный карамельный, солод ячменный пивоваренный тёмный, вода		
Пищевая ценность, г/100см ³ концентрата - 78,0 Энергетическая ценность, ккал./100 см ³ концентрата - 295,0		
<i>Предназначен для использования в пищевой промышленности.</i>		
Органолептические характеристики:		ТУ 9184-002-96065694-10 п. 3.2
- Внешний вид: не прозрачная, густая, вязкая жидкость, без включений не свойственных продукту.		
- Цвет: от красно-коричневого до тёмно-коричневого.		
- Вкус и аромат: чистый карамельно-солодовый вкус, с выраженной горечью, карамельно-солодовым ароматом, без постороннего привкуса и аромата.		
Физико-химические характеристики:		ТУ 9184-002-96065694-10
- Массовая доля, сухих веществ, %	70-82	п. 3.3.1
- рН, (в 10% водном растворе), ед.	5,0±,01	п. 3.5
- Цвет, (в 10% водном растворе), ед. ЕВС	200- 1350	п. 3.4
- Массовая доля азотистых веществ, % с.в.	2,0±1,0	п. 3.7
- Конечная степень сбраживания, % не менее	76,0	п. 3.9
Посторонние вещества: - отсутствие посторонних веществ		
Растворимость в воде: - полная растворимость, с опалесценцией		п. 3.16
Показатели безопасности		ТУ 9184-002-96065694-10 п. 1.1.7
Токсические элементы:		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	
Микотоксины и пестициды:		
- афлатоксин В, мг/кг, не более	0,005	
- дезоксиниваленол, мг/кг, не более	1,0	
- зеаралеон, мг/кг, не более	1,0	
Радионуклиды:		
- Cs цезий - 137 не более, Бк/кг	80	
- Sr стронций - 90 не более, Бк/кг	100	
Микробиология:		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 ⁴	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	
- Star. Aureus, кл. в 1 г.	отсутствуют	
- Дрожжи и плесени кл. в 1 г., не более	100,0	
-Сульфитредуцирующие клостридии, в 0,1 г.	отсутствуют	
Необходимые документы:		
- Качественное удостоверение		
- Санитарно-эпидемиологическое заключение		

- Сертификат соответствия		
Условия поставки и хранения:		ТУ 9184-002-96065694-10
Упаковка: - в тару, разрешенное органами Госсанэпиднадзора РФ для контакта с данным видом продукции.		п. 1.2
Маркировка: (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
Транспортировка: 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
Прослеживаемость: - 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.		
Условия хранения: - 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
Срок хранения: - 6 месяцев со дня выработки, без нарушения целостности упаковки.		п. 5
Компания производитель: ООО «Концентрат» должность: начальник лаборатории _____ /Щербакова Зоя Ивановна/ «___» _____ 20__ г.		