

МИНДАЛЬНЫЕ ЛЕПЕСТКИ БЛАНШИРОВАННЫЕ



Физико-химический анализ

Натуральный и свежий, без посторонних запахов. Не прогорклый, не заплесневелый, Вкус не горький. Ивет Цвет от кремово-бежевого до поджаренного 3,5-6% Влажность 15 % Размер < 7мм 2%

Не содержит аллергенов

Повреждение насекомыми Поломанные (более чем на 40% 1/5) Без добавок, антиоксидантов и

Посторонние включения

Микробиологический анализ

Аллергены

КМАФАнМ < 20000 (KOE/r)ижжоаП < 50 (KOE/r) Плесень < 50 (KOE/r) Отсутствует в 25 г. продукта Сальмонелла < 10 (KOE/r)

Кишечная палочка Колиформы 100 (KOE/r) Энтеробактер 100 (KOE/r)

Химический анализ

Свободная жирная кислота Общий афлатоксин В1, В2,

G1, G2

Афлатоксин В1

< 1 г/100 г жиров

Согласно ЕС 165/2010 и более поздним актам

консервантов. Продукция изготавливается в

используются пестициды и тяжелые металлы.

соответствии со всеми стандартами для потребления человеком. При производстве не

Пероксидное число 4 ед. О2/кг

Маркировка

На маркировке указывается: описание товара, происхождение, вес нетто, наименование покупателя, дата изготовления, срок годности и номер

Соблюдены обязательные требования

Технических регламентов таможенного союза:

- TP TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- TP TC 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

Производитель

CALCONUT S.L. POLÍGONO INDUSTRIAL RIODEL, FINCA M, E-2, S/N 03110 MUTXAMEL (ALICANTE) SPAIN

Страна происхождения

Испания

Состав

Миндаль бланшированный обжаренный

Размер

По заказу, согласно области применения

Пищевая ценность в 100 гр.: Углеводы 10,11 г Белки 20,96 г 52,54 г Жиры Энергетическая 598 ккал / 2502 ценность

КДж

Не содержит ГМО

Условия хранения

Хранить в сухом проветриваемом помещении, при температуре от 4° до 6°С и относительной влажности воздуха от 50% до 60%. Хранить в защищенном от света месте.

Срок годности: 12 месяцев в оригинальной упаковке. Срок годности сокращается, если не соблюдаются правила хранения.