|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **СПЕЦИФИКАЦИЯ**  **на продукцию** | | |  |
| ТУ ВY 200075434.002-2014  «Экстракты солодовые и зерновые. Технические условия» | | **ЭКСТРАКТ ЯЧМЕННО-СОЛОДОВЫЙ**  **светлый охмеленный** | | РЦ ВY 391602572.051-2022 |
| **Характеристика:** | | **Норма** | | **Методы анализа** |
| **Состав:** солод пивоваренный ячменный светлый, ячмень, хмель гранулированный, вода питьевая. | | | | ТУ ВY 200075434.002-2014  п. 2.1.2  РЦ ВY391602572.051-2022  таб.3 |
| **Пищевая ценность в 100г:** | | углеводы 72,0г.; белки 4,0г. | |
| **Энергетическая ценность 100г продукта:** | | 1270 кДж (304ккал) | |
| Предназначен для использования в пищевой промышленности | | | |
| **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:** | | | | |
| Внешний вид | | Непрозрачная густая вязкая жидкость без включений, не свойственных продукту | | ТУ ВY 200075434.002-2014  п. 2.1.2  РЦ ВY391602572.051-2022  таб.1 |
| Цвет | | От желтого до коричневого | |
| Вкус | | Чистый солодово-хлебно-сладковатый, без постороннего привкуса | |
| Аромат | | Солодово-хлебный | |
| Растворимость в воде | | Растворим.  Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья и осадок единичных частиц хлебных припасов | |
| **ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:** | | | | |
| Массовая доля сухих веществ, % | | 70±2 | | ТУ ВY 200075434.002-2014  п. 2.1.3  РЦ ВY391602572.051-2022  таб.2 |
| Кислотность, см³ р-ра гидроокиси натрия конц. 1,0 моль/дм³ на 100см³ продукта | | от 2 до 40 | |
| Цвет, (в 10% водном растворе), см3 раствора йода концентрацией 0,1 моль/дм3 на 100 см3 воды | | от 0,5 до 3,5 | |
| **ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ:** | | | | |
| **Токсичные элементы:** | | |  | ТР ТС 021/2011,п.9  СанПиН и ГН №52 от 21.06.2013,п.9  ГН № 37 от 25.01.2021, таб. 9 |
| Pbсвинец(мг/кг) | | | не более 1,0 |
| As мышьяк(мг/кг) | | | не более 1,0 |
| Cd кадмий(мг/кг) | | | не более 0,2 |
| Hg ртуть (мг/кг) | | | не более 0,03 |
| **Микотоксины и пестициды;** | | |  | ТР ТС 021/2011,п.9  СанПиН и ГН №52 от 21.06.2013, п.9  ГН № 37 от 25.01.2021,  таб. 9 |
| Афлатоксин В1, мг/кг | | | не более 0,005 |
| Дезоксиневаленол, мг/кг | | | не более 1,0 |
| Зеараленон, мг/кг | | | не более 1,0 |
| Гексахлорциклогексан , мг/кг | | | не более 0,5 |
| ДДТ и его метаболиты, мг/кг | | | не более 0,02 |
| **Радионуклиды:** | | |  | ГН 10-117 |
| Cs-цезий-137 не более, Бк/кг | | | не более 370 |
| **Микробиологические показатели:** | | |  | ТУ ВY 200075434.002-2014  п. 2.1.5 |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5×104 | ТР ТС 021/2011  п.1.8  СанПиН и ГН №52 от 21.06.2013  п.9  ГН № 37 от 25.01.2021,  таб. 9 |
| БГКП (колиформы) в 0,1г | | | Не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы  ( вт.ч.Salmonella) в 25г | | | Не допускаются |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | | | 100 |
| Плесени, КОЕ/г, не более | | | 100 |
| Сульфитредуцирующиеклостридии в 0,1г | | | Не допускаются |
| S. aureus в 0,1г | | | Не допускаются |
| **Предоставляемые документы:**  - удостоверение о качестве  - декларация о соответствии ЕАЭС | | | | ТУ ВY 200075434.002-2014  п. 3 |
| **Упаковка:**  - разрешенная уполномоченными органами для контакта  с пищевыми продуктами | | | | ТУ ВY 200075434.002-2014  п. 2.3 |
| **Транспортировка:**  **-**транспортируют всеми видами транспорта в соответствии  с правилами перевозок грузов, действующими на данном  виде транспорта | | | | ТУ ВY 200075434.002-2014  п. 5 |
| **Маркировка:**  - в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в  части ее маркировки» с указанием информации о продукции;  - в соответствии с СТБ 1100-2016 «Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования»  - в соответствии с СТБ 8019-2002 «Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара» | | | | ТУ ВY 200075434.002-2014  п. 2.4 |
| **Условия хранения:**  **-**Экстракт в потребительской упаковке хранить в закрытых вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, при относительной влажности не более 90% и температуре воздуха от +2,0оС до +25,0оС; экстракт в транспортной упаковке хранить в закрытых вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, при относительной влажности не более 90% и температуре воздуха от -40,0оС до +30,0оС. | | | | ТУ ВY 200075434.002-2014  п.5 |
| **Срок годности:** | | 12 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения. | | |

**Изготовитель:**

**Производственное унитарное предприятие «Полоцкие напитки и концентраты»**