|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **СПЕЦИФИКАЦИЯ****на продукцию** |  |
| ТУ ВY 200075434.002-2014«Экстракты солодовые и зерновые. Технические условия» | **ЭКСТРАКТ СОЛОДОВЫЙ ЯЧМЕННЫЙ****светлый** **охмеленный** | РЦ ВY 391602572.050-2022 |
| **Характеристика:** | **Норма** | **Методы анализа** |
| **Состав:** солод пивоваренный ячменный светлый, вода питьевая. | ТУ ВY 200075434.002-2014п. 2.1.2РЦ ВY 391602572.050-2022таб.3  |
| **Пищевая ценность в 100г:** | углеводы 66,4г.; белки 4,8г. |
| **Энергетическая ценность 100г продукта:** | 1210 кДж (285ккал) |
| Предназначен для использования в пищевой промышленности |
| **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:** |
| Внешний вид | Непрозрачная густая вязкая жидкость без включений, не свойственных продукту | ТУ ВY 200075434.002-2014п. 2.1.2РЦ ВY 391602572.050-2022таб.1 |
| Цвет | От желтого до коричневого |
| Вкус | Чистый солодово- сладковатый, без постороннего привкуса |
| Аромат | Хлебно-солодовый |
| 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 200075434.002-2014п. 2.1.3РЦ ВY 391602572.050-2022таб.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.9СанПиН и ГН №52 от 21.06.2013,п.9ГН № 37 от 25.01.2021, таб. 9 |
| Pb свинец(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.9СанПиН и ГН №52 от 21.06.2013,п.9ГН № 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 200075434.002-2014п. 2.1.5 |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 5×104 | ТР ТС 021/2011п.1.8СанПиН и ГН №52 от 21.06.2013 п.9ГН № 37 от 25.01.2021, таб. 9 |
| БГКП (колиформы) в 0,1г | Не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы ( в т.ч.Salmonella) в 25г | Не допускаются |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | 100 |
| Плесени, КОЕ/г, не более | 100 |
| Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1г | Не допускаются |
| S. aureus в 0,1г | Не допускаются |
| **Предоставляемые документы:**- удостоверение о качестве- декларация о соответствии ЕАЭС  | ТУ ВY 200075434.002-2014п. 3 |
| **Упаковка:**- разрешенная уполномоченными органами для контакта с пищевыми продуктами | ТУ ВY 200075434.002-2014п. 2.3 |
| **Транспортировка:****-** транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта | ТУ ВY 200075434.002-2014п. 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 200075434.002-2014п. 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 +2,0 оС до +25,0 оС; экстракт в транспортной упаковке хранить в закрытых вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, при относительной влажности не более 90 % и температуре воздуха от -40,0 оС до +30,0 оС | ТУ ВY 200075434.002-2014п.5 |
| **Срок годности:** | 12 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения. |

**Изготовитель:**

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

**Должность:** Начальник ПТО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гирко О.Н.

Начальник лаборатории\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Синькевич Н.Н.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024г.