|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **СПЕЦИФИКАЦИЯ**  **на продукцию** | | |  |
| **СТБ 2193-2011** | | **КОНЦЕНТРАТ КВАСНОГО СУСЛА** | | **РЦ BY391602572.036-2020** |
| **Характеристика:** | | **Норма** | | **Методы анализа** |
| **Состав:** рожь продольственная, солод пивоваренный ячменный светлый, солод ржаной сухой ферментированный, солод ржаной сухой неферментированный, вода питьевая. | | | | РЦ BY391602572.036-2020 |
| **Пищевая ценность в 100г:** | | углеводы 65,0г.; белки 3,5г. | |
| **Энергетическая ценность 100г продукта:** | | 1160 кДж/270 ккал | |
| Предназначен для использования в пищевой промышленности | | | |
| **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:** | | | | |
| Внешний вид | | Непрозрачная вязкая густая жидкость | | СТБ 2193 таб.1  РЦ BY391602572.036-2020  таб.1 |
| Цвет | | Темно-коричневый | |
| Вкус | | Кисловато-сладкий, хлебный, с незначительно  выраженной горечью | |
| Аромат | | Ржаного хлеба | |
| Растворимость в воде | | Растворим.  Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья, и осадок единичных частиц хлебных припасов | |
| Наличие посторонних  примесей | | Не допускается, фильтруется без видимого осадка  посторонних примесей | |
| **ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:** | | | | |
| Массовая доля сухих веществ, % | | от 68,0 до 72,0 | | СТБ 2193 таб.2  РЦ BY391602572.036-2020  таб.2 |
| Кислотность, см³ р-ра гидроокиси натрия конц. 1,0 моль/дм³ на 100см³ продукта | | от 16,0 до 40,0 | |
| **ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ:** | | | | |
| **Токсичные элементы:** | | |  | ТР ТС 021/2011  п.9  СанПиН и ГН №52 от 21.06.2013  п.9 |
| Pb свинец(мг/кг) | | | не более 0,3 |
| As мышьяк(мг/кг) | | | не более 0,1 |
| Cd кадмий(мг/кг) | | | не более 0,03 |
| Hg ртуть (мг/кг) | | | не более 0,005 |
| **Показатель безопасности:**  ГМО | | | не более 0,9% | СТБ 2193 |
| **Радионуклиды:** | | |  | ГН 10-117 |
| Cs-цезий-137 не более, Бк/кг | | | не более 370 |
| **Микробиологические показатели:** | | |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г,не более | | | 5×104 | СТБ 2193 таб.3  ТР ТС 021/2011  п.1.7  СанПиН и ГН №52 от 21.06.2013 п.9 |
| БГКП (колиформы) в 1,0г | | | Не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы  ( в т.ч.Salmonella) в 25г | | | Не допускаются |
| Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более | | | 10 |
| **Предоставляемые документы:**  - удостоверение о качестве  - декларация о соответствии евразийского экономического союза | | | | |
| **Упаковка:**  - разрешенная уполномоченными органами для контакта  с пищевыми продуктами | | | | |
| **Транспортировка:**  **-** транспортируют всеми видами транспорта в соответствии  с правилами перевозок грузов, действующими на данном  виде транспорта | | | | |
| **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» | | | | |
| **Срок хранения:** | | 12 месяцев со дня выработки при соблюдении условий. В потребительской упаковке хранить в затемненных вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, при относительной влажности не более 90% и температуре воздуха от +2,0оС до +25,0оС; в транспортной упаковке хранить в зптемненных вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, при относительной влажности не более 90% и температуре воздуха от -40,0оС до +30,0оС. | | |

**Изготовитель:**

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