

СПЕЦИФИКАЦИЯ Бобы Тонка

Наименование показателя	Характеристики на 100 гр.	
Описание продукта	Высушенный Боб Тонка.	
Состав	100% бобы Тонка	
Органолептические характеристики	Внешний вид: бобы Цвет: темный Вкус: Соответствует сырью, без постороннего привкуса Запах: Свойственный данной продукции, без посторонних запахов	
Вид	Высушенный боб	
Страна производства	Россия	
Пищевая и энергетическая ценность	Энергетическая ценность	57 ккал 239 кдж
	Белки	6 гр.
	Жиры	0,1 гр.
	Углеводы	8,5 гр.
Микробиологические показатели	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, 25г Н	Не обнаружены
Упаковка	В вакуумной упаковке массой 25, 50, 100, 500, 1000 грамм.	

По показателям безопасности и качества бобы Тонка соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного Союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).

Применение – в качестве пищевого ароматизатора для придания продуктам и напиткам соответствующего продукту аромата, усиления других ароматов, а также маскировки или смягчения нежелательных побочных привкусов и запахов.

Бобы Тонка широко используется в кондитерском, в производстве всевозможных десертов и выпечке. Бисквит, торты, мороженое, коктейли, мафины, кексы, пудинги, печенье, ликероводочные изделия и т.д. Специя бобы тонка дает запах, похожий на смесь ванили, миндаля, мускатного ореха, гвоздики и чернослива.

Условия хранения: в прохладных, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях, не зараженных вредителями, при температуре от 10 до 25⁰С и относительной влажности воздуха не более 75%, держать вдали от прямых солнечных лучей. Хранитель вдали от резко пахнущих продуктов питания и в герметичной упаковке. Срок годности: 2 года

Номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.91502/24

