

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Натуральная ванильная паста

Наименование показателя	Характеристики на 100 гр.	
Описание продукта	Пастообразный продукт. Используется в кондитерской промышленности в качестве вкусо-ароматической основы для десертов, мороженого, тортов.	
Состав	ванильные стручки сорта "Бурбон" Мадагаскар, сахар тростниковый, глюкозный сироп, вода, ванильная эссенция, соль, семена ванили	
Органолептические характеристики	Внешний вид: паста, возможно незначительное содержания вкраплений стручков Цвет: Темно-коричневый Вкус: Ванильный без постороннего привкуса Запах: Свойственный данной продукции, без посторонних запахов	
Вид	Концентрированная вкусоароматическая паста	
Страна производства	Россия	
Пищевая и энергетическая ценность	Энергетическая ценность	327,2 ккал 1390,6 кДж
	Белки	0,1 гр.
	Жиры	0,0 гр.
	Углеводы	80,9 гр.
Микробиологические показатели	Дрожжи	<100 КОЕ/г
	Стафилококк	<20 КОЕ/г
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, 25г	Не обнаружены
Упаковка	В вакуумной упаковке или стеклянной банке массой 25, 50, 100, 500, 1000 грамм.	

По показателям безопасности и качества натуральная ванильная паста 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).

Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 10.84.23-002-0114566941- 2019 «Ваниль обработанная». Код ТН ВЭД ЕАЭС 0905100000. Серийный выпуск

Применение – в качестве пищевого ароматизатора для придания продуктам и напиткам ванильного аромата, усиления других (например шоколадного или клубничного) ароматов, а также маскировки или смягчения нежелательных побочных привкусов и запахов.

Ванильная паста широко используется в кондитерском, прежде всего шоколадном производстве, в производстве всевозможных десертов и выпечке. Бисквит, торты, мороженое, коктейли, маффины, кексы, пудинги, печенье, ликероводочные изделия и т.д.

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.PA04.B.07812/24

