



Индивидуальный предприниматель Пашин Александр Юрьевич

Россия, 607664, Нижегородская обл., г. Кстово, ул. Ступишина, д. 2
т./ф. (83145) 7-00-89, 3-71-07, e-mail: waffle52nn@gmail.com, <http://www.davaice.ru>

Разработано

Технолог

Антасова Е. Г.

23.12.2019

ВАФЕЛЬНЫЙ САХАРНЫЙ РОЖОК
Оранжевый/красный/зеленый/фиолетовый/черный



Наименование НД, в соответствии с которыми выпускается продукция:	ТУ 10.72.12-002-83399838-2018 «Вафельные изделия» Декларация соответствия ТР N RU Д-RU.ПС04.В.02173/19 (срок действия с 13.11.2019 по 12.11.2022)		
Область применения сырья	Производство мороженого и кондитерских изделий		
Состав:	Мука пшеничная хлебопекарная, сахар, масло кокосовое рафинированное дезодорированное, клетчатка пшеничная (волокна), эмульгатор лецитин соевый, краситель пищевой (экстракт паприки/кармины/зеленый S/кармины, синий блестящий FCF/ уголь растительный), вода питьевая, ароматизатор «Ванилин».		
Пищевая ценность 100 г продукта (средние значения, полученные расчетным путем):	Жир – 5,0 г; Белок – 6,5 г; Углеводы – 76,0 (в том числе сахара – 31,4 г). Энергетическая ценность (калорийность) 100 г продукта: 1550 кДж (370,0 ккал).		
Органолептические показатели:			
Вкус и запах	Соответствующие данному виду вафельных изделий, без постороннего привкуса и запаха		
Цвет	Соответствует цвету красителя. Допускается неравномерность окраски вафель.		
Внешний вид	Рожок с естественным краем. Поверхность вафель с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин		
Масса и размеры:			Количество шт в коробке
Стандарт 150	16 ± 2 г	150±3,0 мм	468
Стандарт 185	25 ± 2 г	185±3,0 мм	330
Физико-химические показатели:			
Массовая доля сахарозы в пересчете на сухое вещество, %	29,0-34,0		
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	4,3 ± 2,0		
Массовая доля влаги, не более, %	не более 5,0		
Примечание: допускается превышение верхнего предела по массовой доле жира и общего сахара по сахарозе.			
Микробиологические показатели: соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 (Приложение 1, Приложение 2, таблица 1 индекс 1.4)			
Наименование показателя	Норма		
КМАФАнМ	не более - 5×10 ³ КОЕ/г		
БГКП (колиформы)	в 0,1 г не допускаются		
Информация о наличии аллергенов	Содержит соевый лецитин, глютен.		
Информация о наличии ГМО	ГМО отсутствуют		
Упаковка:	Вафельный сахарный рожок закладывается в гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем.		
Условия хранения и срок годности	Срок годности 12 месяцев при температуре не выше 23 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.		