

Спецификация готовой продукции ПРЕМИУМ СЫРНЫЙ СОУС "ЧЕДДЕР" со сливочным вкусом (3кг металлическая банка)

Асептически обработанный, стабильный при хранении и готовый к употреблению сырный соус

Пищевая ценность на 100г

**Энергетическая ценность
(калорийность): 472 кДж / 113 ккал**

Жиры 8,3 г в т.ч*:

Насыщенные жиры* 1,7г

Полиненасыщенные жиры* 4,3г

Мононенасыщенные жиры* 1.9г

Транс жиры* 0г

Углеводы 11г т.ч:**

Сахар** 4.8г

Белки 0.8г Соль 2г

АЛЛЕРГИЧЕСКИЙ СТАТУС: СОДЕРЖИТ МОЛОКО



ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вкус	СЫРА ЧЕДДЕР СО СЛИВОЧНЫМ АКЦЕНТОМ
Текстура	Гладкая и кремовая
Кислотность готового продукта pH	5.2 - 6.1
Цвет	ОРАНЖЕВО КРЕМОВЫЙ

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

ДАННЫЙ ПРОДУКТ ОБРАБОТАН АСЕПТИЧЕСКИМ МЕТОДОМ, ЯВЛЯЕТСЯ КОММЕРЧЕСКИ СТЕРИЛЬНЫМ И ПРОИЗВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С 21 "CFR" ЧАСТЬ 113 И СТАНДАРТАМИ УПРАВЛЕНИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПРОДУКТАМИ И ЛЕКАРСТВАМИ США (USA FDA).

УПАКОВКА

Первичная упаковка	#10 Металлическая банка
Единица продажи	Коробка
Вес Нетто и Брутто банки	Нетто 3кг, Брутто 3.25кг
Количество банок в коробке	6 шт.
Вес Брутто коробки	20.32кг
Вес Нетто коробки	18кг.
Коробок в ряду	8 шт
Рядов на паллете	6 шт
Коробок на паллете	48 шт
Вес Нетто на паллете	865.5кг
Вес Брутто на паллете	975.4 кг
Общий вес паллета	993.55кг

ХАЛЯЛЬНЫЙ СТАТУС	Халяль Сертифицирован
СОДЕРЖАНИЕ ГМО	Не содержит
СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА	США КОД ТН ВЭД: 2103909009

МИНИМАЛЬНЫЙ ОРДЕР: 1 паллет / 48 коробок / 288 банок

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ:

ХРАНИТЬ В СУХОМ ПРОХЛАДНОМ МЕСТЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ +10°C ДО +30°C. НЕ ЗАМОРАЖИВАТЬ! ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ ХРАНИТЬ ОТ +2°C ДО +6°C В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ДО 10 ДНЕЙ. ПОСЛЕ ХРАНЕНИЯ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ ПЕРЕМЕШАТЬ

СРОК ГОДНОСТИ:

При температуре хранения ОТ +10°C ДО +30°C 18 Месяцев

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА: Производитель поддерживает программу обеспечения качества, которая гарантирует качество всего сырья, условий эксплуатации технологического процесса и требований к готовой продукции.

