

Спецификация готовой продукции BIO FACTOR GROUP ПРЕМИУМ СЫРНЫЙ СОУС
"ЧЕДДЕР", со сливочным вкусом (ж/банка 425г.)

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

Пищевая ценность на 100 г

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

Жиры 8,0 г в т.ч*.:

Насыщенные жиры* 1г

Полиненасыщенные жиры* 4г

Мононенасыщенные жиры* 1.7г

Транс жиры* 0г

Углеводы 11.3г т.ч**.:

Сахар** 4.3г

Белки 1г

Соль 2г

Протеин 1г

АЛЛЕРГИЧЕСКИЙ СТАТУС: СОДЕРЖИТ МОЛОКО



ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вкус	СЫРА ЧЕДДЕР СО СЛИВОЧНЫМ АКЦЕНТОМ
Текстура	Гладкая и кремовая
Кислотность готового продукта pH	5.5 - 5.9
Цвет	ОРАНЖЕВО КРЕМОВЫЙ

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

ДАННЫЙ ПРОДУКТ 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	425 г металлическая банка
Единица продажи	Коробка
Вес Нетто банки	Нетто 425 г,
Количество банок в коробке	12 шт.
Вес Брутто коробки	6.01 кг
Вес Нетто коробки	2.55 кг
Коробок в ряду	8 шт
Рядов на паллете	15 шт
Коробок на паллете	120 шт
Вес Нетто на паллете	612 кг
Вес Брутто на паллет	721.2 кг
Общий вес паллета	739.36 кг

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

МИНИМАЛЬНЫЙ ОРДЕР: 1 паллет 120 коробок по 12 банок в коробке

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ:

ХРАНИТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 10°C ДО 30°C В ТЁМНОМ, СУХОМ И ВЕНТИЛИРУЕМОМ МЕСТЕ
НЕ ЗАМОРАЖИВАТЬ! ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ ХРАНИТЬ ОТ 2°C ДО 6°C В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ДО 10 ДНЕЙ

СРОК ГОДНОСТИ:

При температуре окружающей среды ОТ 10°C ДО 30°C
18 Месяцев

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

