



## МАСЛОЖИРОВОЕ БИЗНЕС-НАПРАВЛЕНИЕ «РУСАГРО»

### СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ №МЗ\_066

Майонез "Провансаль" с мягким вкусом ТЗ "Solpro"  
с массовой долей жира 67%.

Выпускается в соответствии с ГОСТ 31761-2012.

**Область применения:** Предназначен для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к салатам и различным блюдам, для использования в кулинарии и общественном питании.

**Состав:** масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода питьевая, сахар, яичный желток, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, загуститель Е1422, консервант сорбат калия, стабилизатор ксантановая камедь, ароматизатор, краситель каротины.

Не содержит ГМО.

Может содержать следы продуктов переработки молока и горчицы.

#### Пищевая и энергетическая ценность:

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения): жиры - 67г; белки - 0,3г; углеводы – 3г.

Энергетическая ценность (калорийность): 2540 кДж / 620 ккал.

#### Характеристики продукта

Показатели	Норма	Методы контроля
Внешний вид, консистенция	Однородный, густой, плотный продукт с короткой структурой, без точечных вкраплений. Поверхность глянцевая. Допускаются единичные пузырьки воздуха.	ГОСТ 31762-2012
Запах, вкус	Вкус нежный, сбалансированный, с легкой кислинкой, с насыщенной яично-сливочной нотой и слегка уксусным запахом.	ГОСТ 31762-2012
Цвет	Желтовато-кремовый, однородный по всей массе.	ГОСТ 31762-2012
Массовая доля жира, %, не менее	67,0	ГОСТ 31762-2012
Массовая доля влаги, %, не более	30,0	ГОСТ 31762-2012
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на яичный желток, %, не менее	1,0	ГОСТ 31762-2012

Кислотность в пересчете на уксусную кислоту, %	1,0	ГОСТ 31762-2012
Стойкость эмульсии, % неразрушенной эмульсии, не менее	98,0	ГОСТ 31762-2012

**Сроки годности и условия хранения:**

от 0 °С до +18 °С	180 суток от даты изготовления
-------------------	--------------------------------

**Дополнительные требования:**

Открытую упаковку хранить в холодильнике.

**Упаковка:**

Ведро полимерное из полипропилена:

- ❖ 10 л, масса нетто 9600г.

**Соответствие НД:**

ТР ТС 021/2011 Технический регламент о безопасности пищевой продукции;

ТР ТС 022/2011 Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки;

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию;

ТР ТС 029/2012 Технический регламент о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

