

**СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ  
№ СМ\_033**

**Соус майонезный "Легкий" ТЗ «Solpro»,  
с массовой долей жира 30%**

**Выпускается в соответствии с ГОСТ 31761-2012**

**Область применения:**

Предназначен для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам, для использования в кулинарии и общественном питании.

**Состав:**

вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загуститель E1422, сахар, соль, яичный желток, регуляторы кислотности: уксусная и молочная кислоты, стабилизаторы: ксантановая и гуаровая камеди, консерванты сорбат калия, ароматизатор, антиокислитель E385, краситель каротины.

Не содержит ГМО. Может содержать следы продуктов переработки молока и горчицы.

**Пищевая ценность:**

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения): жиры - 30 г; белки - 0,2 г; углеводы - 7 г.

Энергетическая ценность (калорийность): 1230 кДж/ 300 ккал.

**Характеристики продукта**

<b>Показатели</b>	<b>Норма</b>	<b>Методы контроля</b>
Внешний вид, консистенция	Однородный, средней густоты, желеобразный продукт без точечных вкраплений. Поверхность глянцевая, блестящая. Допускаются единичные пузырьки воздуха.	ГОСТ 31762-2012
Вкус и запах	Вкус сбалансированный, слегка острый, яичный, с легким запахом и привкусом горчицы и уксуса.	ГОСТ 31762-2012
Цвет	Светлый желтовато-кремовый, однородный по всей массе.	ГОСТ 31762-2012
Массовая доля жира, %, не менее	30,0	ГОСТ 31762-2012
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %, не менее	1,0	ГОСТ 31762-2012
Кислотность, %, в пересчете на уксусную кислоту, не более	0,28-0,33	ГОСТ 31762-2012
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии, не менее	97,0	ГОСТ 31762-2012

**Сроки годности и условия хранения:**

От 0°C до +18°C	180 суток
-----------------	-----------

**Дополнительные требования:**

Открытую упаковку хранить в холодильнике.

**Упаковка:**

1. пластиковое ведро, масса нетто: 10000 г; масса брутто: 10445 г.
2. пластиковое ведро, масса нетто: 900 г; масса брутто: 946 г.

**Соответствие НД (включая микробиологические показатели и показатели безопасности пищевой продукции):**

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 021/2011 Технический регламент «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 022/2011 Технический регламент «Пищевая продукция в части её маркировки»

ТР ТС 029/2011 Технический регламент «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

