

## СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ № МЗ\_040

**Майонез «Провансаль» классический ТЗ «SolPro»,  
с массовой долей жира 60%**

**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, загуститель Е1422, яичный желток, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, консерванты сорбат калия, стабилизаторы: ксантановая и гуаровая камеди; ароматизатор, краситель каротины. Не содержит ГМО. Может содержать следы продуктов переработки молока и горчицы.

### **Пищевая ценность:**

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения): жиры – 60,0 г, белки – 0,3 г, углеводы – 3,0 г.

Энергетическая ценность (калорийность): 2280 кДж / 550 ккал.

### **Характеристики продукта**

<b>Показатели</b>	<b>Норма</b>	<b>Методы контроля</b>
Внешний вид, консистенция	Однородный, густой, сметанообразный продукт без точечных вкраплений. Поверхность глянцевая. Допускаются единичные пузырьки воздуха.	ГОСТ 31762-2012
Вкус и запах	Вкус нежный, сбалансированный, с легкой кислинкой, с яично-сливочной нотой, ощущением «высокожирного майонеза» и слегка уксусным запахом.	ГОСТ 31762-2012
Цвет	Светлый желтовато-кремовый, однородный по всей массе.	ГОСТ 31762-2012
Массовая доля жира, %, не менее	60	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	0,21 – 0,25	ГОСТ 31762-2012
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии, не менее	99,0	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: 9700 г; масса брутто: 10145 г.
2. пластиковое ведро, масса нетто: 2910 г; масса брутто: 3055 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».