Айдиго - Увлечение вкусом -	**Технический паспорт продукта** **Крахмал картофельный высший сорт**	Технический паспорт продукта №11
Форма ТПП-1 Утверждена 19.05.25	Дата введения: с момента утверждения	Дата утверждения: 27.05.25



Предприятие-изготовитель: ООО «Айдиго»,
Юр. Адрес: 620049, Россия, Свердловская обл., г. Екатеринбург,
ул. Комсомольская стр. 37, оф. 207/1
Адрес производства: Российская Федерация, Свердловская обл., 623704, г. Березовский, Режевской тракт, 15 км, уч. № 4
Наименование продукции: Крахмал картофельный высший сорт.
Вид потребительской тары: термосвариваемые пакеты из полимерных материалов
Масса нетто потребительской единицы:3000 г

Показатели качества	
Органолептические показатели:	Внешний вид: однородный порошкообразный продукт.
	Цвет: белый.
	Вкус и аромат: свойственный крахмалу, без постороннего запаха.
Физико-химические показатели:	
Массовая доля влаги, %	17 - 20
Кислотность - расход раствора гидроокиси натрия молярной концентрацией 0,1 моль/дм3 (0,1 н.) на нейтрализацию 100 г сухого вещества, см, не более	10,0
Наличие посторонних примесей	Не допускается
Примеси других видов крахмалов	Не допускается
Микробиологические показатели:	БГКП, не допускаются, в г продукта: 0,01
	Плесени, не более, КОЕ/г: 500
	Дрожжи, не более, КОЕ/г: 500
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не допускается в 25 г.
	КМАФАнМ, не более, КОЕ/г: не более 1*105
Нормативная документация на продукцию: ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»	
Состав продукта: Крахмал картофельный	
Пищевая ценность: белки –0г, жиры –0г , углеводы – 79,3 г **Энергетическая ценность (калорийность)100гр продукта:** 1340 кДж/320 ккал	
Сроки годности и условия хранения: При относительной влажности воздуха не более75%- не более 24 месяцев.	
Способ применения: загуститель для десертов, начинок, соусов	
Ограничения по использованию: Произведено на предприятии, где используются арахис, орехи, горчица, кунжут, сельдерей, сухое молоко и глютеносодержащие злаки.	
Примечание:	