



 <p>- Увлечение вкусом -</p>	<p>Технический паспорт продукта</p> <p>Пектин натуральный растительный загуститель</p>	<p>Технический паспорт продукта №123</p>
<p>Форма ТПП-1</p> <p>Утверждена 19.05.25</p>	<p>Дата введения: с момента утверждения</p>	<p>Дата утверждения: 20.10.25</p>



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: продукция пищевая: пектин яблочный
Вид потребительской тары: пластиковая банка с твист крышкой
Масса нетто потребительской единицы: 1000 г

Показатели качества	
Органолептические показатели:	Внешний вид: сыпучий порошок
	Цвет: бледно-желтого цвета
	Вкус и аромат: Слабокислый, без посторонних привкусов и запахов
Физико-химические показатели:	
Массовая доля влаги,%, не более	10,0
Массовая доля металломагнитных примесей, % не более	3,0
Содержание пектина,%, не менее	50,0
Посторонние включения и примеси	Не допускается
Плесень, видимая не вооружённым глазом	Не допускается
Микробиологические показатели:	БГКП (колиформы), масса в которой не допускаются: 0,1г
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, масса в которой не допускаются, г 25
	КМАФАнМ КОЕ/г: не более 5*10 ⁴
	Плесени КОЕ/г: не более 100
	Дрожжи КОЕ/г: не более 100
Токсические элементы:	Свинец- не более 5 мг/кг
	Мышьяк- не более 3 мг/кг
	Кадмий- не более 1 мг/кг
	Ртуть- не более 1 мг/кг
Нормативная документация на продукцию: ТУ 9169-007-52303135-2014	
Состав продукта: пектин яблочный	
Пищевая ценность: белки – 0,5г, жиры – 0,5г, углеводы – 35г.	
Энергетическая ценность (калорийность)100г продукта: 155 кКал / 650 кДж	
Сроки годности и условия хранения: при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%-24 месяца при соблюдении условия хранения	
Способ применения: применять для приготовления десертов, варений и других блюд для придания им консистенции, в качестве загущающего агента	
Ограничения по использованию: произведено на предприятии, где используются арахис, орехи, кунжут, сельдерей, горчица, пшеничная мука, сухое молоко, глютеносодержащие злаки	

Информация о сертификации (знаки соответствия):	
Маркировка упаковки (укупорочного средства) в виде знаков и символов, в соответствии с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	  
КОД ТН ВЭД и НДС	1302 20 100 0
КОД ОКПД 2	10.89.15.121
Штриховой код товара: 4660018931299	
Примечание:	