

# FOODMIX

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Санкт-Петербург, г. Пушкин, Кузьминское шоссе, д.50, лит.А  
тел.: +7 (812) 200-42-10; e-mail: info@foodmix.su; [www.foodmix.su](http://www.foodmix.su)

## УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ № 561

Дата выдачи: 07.04.2023

Наименование продукта:

**Смесь сухая для производства мучных кондитерских изделий «Монтемикс 45/01А»**

Дата выработки: 06.04.2023

№ партии: 561

Срок годности: 12 месяцев, при температуре от 5° С до 20° С и относительной влажности воздуха не более 75%.

| Наименование показателя                              | Норма по ИТД                                                                                  | Результат     |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Органолептические показатели                         |                                                                                               |               |
| Внешний вид                                          | Порошкообразная сыпучая смесь, допускается наличие комочков, рассыпающихся при легком нажатии | Соответствует |
| Цвет                                                 | Белый с оранжевым оттенком                                                                    | Соответствует |
| Вкус и запах                                         | Соответствует наименованию смеси, с ароматом абрикоса. Без постороннего привкуса и запаха.    | Соответствует |
| Физико-химические показатели                         |                                                                                               |               |
| Массовая доля влаги, %, не более                     | 14                                                                                            | 8,3           |
| Массовая доля металлических примесей, %, не более    | $3 \times 10^{-4}$                                                                            | Соответствует |
| Посторонние примеси                                  | Не допускается                                                                                | Соответствует |
| Микробиологические показатели                        |                                                                                               |               |
| КМАФАнМ КОЕ/г, не более                              | $1 \times 10^5$                                                                               | Соответствует |
| БГКП (колиформы) в 0,1г                              | Не допускается                                                                                |               |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25г | Не допускается                                                                                |               |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более                              | 100                                                                                           |               |
| Плесени, КОЕ/г, не более                             | 250                                                                                           |               |

В продукции отсутствуют компоненты генно-модифицированных организмов.

Продукт произведен в соответствии с ТУ 10.61.24 - 001 - 33478975 - 2018.

Продукт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012.

Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-РУ.РА02.В.91480/21, срок действия с 24.11.2021 по 23.11.2026.

Отдел контроля качества

