



АО «ПКФ»РусАгроГрупп»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АО «ПКФ»РусАгроГрупп»
Скорняков А.К.

СОГЛАСОВАНО:

Директор по качеству
АО «ПКФ»РусАгроГрупп»
Ваганова М.Н.



10.02.2021г

Описание продукта

Наименование продукта, в соответствии с НД	Меланж яичный пастеризованный охлажденный
Изготовитель: наименование изготовителя, адрес юридический и фактический, телефон	АО «ПКФ «РусАгроГрупп» Юридический адрес: Нижегородская обл., г.Нижний Новгород, ул.Оранжевая 1-я, д.28А кв.44. Адрес производства: 607600, г. Богородск, ул. Ленина, д.374, Телефон: 8(831) 435-70-33, (83170) 2-20-08
Виды фасовки продукта	330 г, 500 г, 900 г в ПЭТ-бутылках, 5 кг, 10 кг, 20 кг, 1000 кг в пакетах из комбинированных материалов типа Bag-in-Box, помещенных в картонные коробки.
Нормативный документ, по которому выпускается	ГОСТ 30363-2013
Описание продукта:	Пастеризованный яичный меланж представляет собой смесь белка и желтка в естественном соотношении. В каждом килограмме жидкого пастеризованного меланжа содержится 24 куриных яйца без примесей, скорлупы и плёнок. Инновационная технология EasyLifeEgg позволяет увеличить сроки хранения продукта до 56 суток. Не содержит консервантов и ГМО.
Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта	Пищевая ценность в 100г продукта: Белок-10,0г до 15,0 г Жир-10,0г до 15 г Энергетическая ценность от 540 кДж/130кКал до 780кДж/186 кКал
Информация о сроках годности	Срок годности 56 суток
Условия хранения	Температура хранения от 0 до +4 ⁰ С в хорошо вентилируемых помещениях
Показатели качества в соответствии с НД, по которому выпускается (органолептические, физико-химические, микробиологические)	Внешний вид: Однородный продукт без посторонних примесей. Без осколков скорлупы, пленок. Цвет: от светло-желтого до оранжевого Физико-химические показатели: Массовая доля сухих веществ не менее 23,5% Массовая доля жира, не менее 10% Массовая доля белка, не менее 10 % Концентрация водородных ионов, рН - не менее 7,0 Гигиеническая характеристика продукции: КМАФАнМ, КОЕ/г 1*10 ⁵ , не более БГКП в 0,1г, S.aureus-в 1,0 г, протей- в 1,0 г, не допускаются

	Патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г не допускаются Допустимые уровни, мг/кг, не более: Свинец-0,3; мышьяк-0,1; кадмий-0,01; ртуть-0,02; пестициды (ГХЦГ, ДДТ) - 0,1 Антибиотики: левомецетин – не допускается (менее 0,01 мг/кг), тетрациклиновая группа - не допускается (менее 0,01 мг/кг), гризин - не допускается (менее 0,5 мг/кг), бацитрацин - не допускается (менее 0,01 мг/кг)	
Документы, подтверждающие качество и безопасность	Декларация о соответствии ЕАЭС Сертификат об отсутствии ГМО	
Область применения	Хлебопекарная промышленность, кондитерская промышленность, мясоперерабатывающая промышленность, предприятия общественного питания и торговли	
Информация о содержании аллергенов	Аллергены, которые используются в качестве ингредиента, носителя, растворителя или технологической пищевой добавки (да/нет)	Дополнительная информация
Арахис и продукты его переработки	НЕТ	
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль	НЕТ	
Горчица и продукты ее переработки	НЕТ	
Диоксид серы и сульфиты	НЕТ	
Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	НЕТ	
Кунжут и продукты его переработки	НЕТ	
Люпин и продукты его переработки	НЕТ	
Моллюски и продукты их переработки	НЕТ	
Молоко (и лактоза) и продукты его переработки	НЕТ	
Орехи и продукты их переработки	НЕТ	
Ракообразные и продукты их переработки	НЕТ	
Рыба и продукты ее переработки	НЕТ	
Сельдерей и продукты его переработки	НЕТ	
Соя и продукты ее переработки	НЕТ	
Яйца и продукты их переработки	Да	Является продуктом, полученным в результате переработки яиц куриных