



Спецификация готовой продукции BIO FACTOR GROUP ПРЕМИУМ  
СЫРНЫЙ СОУС "ЧЕДДЕР", со сливочным вкусом (банка 3кг)

Асептически обработанный, стабильный при хранении и готовый к употреблению сырный соус

**Пищевая ценность**

Размер порции (100г)

Количество на порцию

**Калорий 122**

Всего жиров 8.3г

Насыщенные жиры 1.7г

Полинасыщенные жиры 4,3г

Мононенасыщенные жиры 1.9г

Транс жиры 0г

Всего углеводов 11г

Всего сахара 4.8г

Белок 0.8г

АЛЛЕРГИЧЕСКИЙ СТАТУС: СОДЕРЖИТ: МОЛОКО.



Без консервантов. Без агентов, повышающих чувствительность.  
Без глютена. Без ГМО.



### ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вкус	СЫРА ЧЕДДЕР СО СЛИВОЧНЫМ АКЦЕНТОМ
Текстура	Гладкая и кремовая
Кислотность готового продукта pH	5.2 - 6.1
Цвет	ОРАНЖЕВО КРЕМОВЫЙ

### МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

ДАННЫЙ ПРОДУКТ ЯВЛЯЕТСЯ КОММЕРЧЕСКИ СТЕРИЛЬНЫМ И ПРОИЗВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С 21 "CFR" ЧАСТЬ 113 И СТАНДАРТАМИ УПРАВЛЕНИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПРОДУКТАМИ И ЛЕКАРСТВАМИ США (USA FDA).

### УПАКОВКА

Первичная упаковка	#10 Металлическая банка
Единица продажи	Коробка
Вес Нетто и Брутто банки	Нетто 3кг, Брутто 3.25кг
Количество банок в коробке	6 шт.
Вес Брутто коробки	20.32кг
Вес Нетто коробки	18кг.
Коробок в ряду	8 шт
Рядов на паллете	6 шт
Коробок на паллете	48 шт
Вес Нетто на паллете	865.5кг
Вес Брутто на паллете	975.4 кг
Общий вес паллета	993.55кг

ХАЛЯЛЬНЫЙ СТАТУС	Халяль Сертифицирован
СОДЕРЖАНИЕ ГМО	Не содержит
СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА	США КОД ТН ВЭД: 2103909009

МИНИМАЛЬНЫЙ ОРДЕР: 1 контейнер / 20 паллетов / 960 коробок / 5760 банок

### ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ:

ХРАНИТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 10°C ДО 30°C В ТЁМНОМ, СУХОМ И ВЕНТИЛИРУЕМОМ МЕСТЕ  
НЕ ЗАМОРАЖИВАТЬ! ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ ХРАНИТЬ ОТ 2° ДО 6° В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ДО 2 НЕДЕЛЬ

### СРОК ГОДНОСТИ:

При температуре окружающей среды ОТ 10°C ДО 30°C  
18 Месяцев

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА: Bio Factor Group поддерживает программу обеспечения качества, которая гарантирует качество всего сырья, условий эксплуатации технологического процесса и требований к готовой продукции.

