

Параметр	Характеристики
Продукт	Хлеб «Юбилейный» бездрожжевой замороженный
ТНПА, РЦ	СТБ 639, РЦ ВУ 100056428.048-2015
Наименование и место нахождения юридического лица (включая страну)	КУП «Минскхлебпром», Республика Беларусь, 220600, г. Минск, ул. Витебская,17
Наименование и место нахождения изготовителя	Хлебозавод №2, г. Минск, ул. Кропоткина,33
Масса изделия	0,7кг
Характеристика	Форма: продолговато-овальная; поверхность: гладкая; цвет: коричневый; состояние мякиша: пропеченный, без следов непромеса; вкус и запах: свойственный, без постороннего; консистенция для замороженного хлеба: твердая.
Состав	мука ржаная сеяная, вода питьевая, мука пшеничная первого сорта, солод ржаной сухой, мед сахарный янтарный (сахар, вода питьевая, регуляторы кислотности: натрий двууглекислый, кислота лимонная; ароматизатор «Мед»), пюре картофельное сухое (картофель свежий, стабилизатор Е471), соль пищевая йодированная (агент антислеживающий Е536), концентрат (экстракт) ржаного солода темного (солод ржаной ферментированный, солод ржаной неферментированный, солод ячменный пивоваренный, рожь, вода).
Физико-химические показатели:	Влажность мякиша, % не более – 46,0 Кислотность мякиша, град не более – 8,0 Пористость мякиша, % не менее – 50,0
Пищевая ценность 100г изделия:	Белки, г – 5,3; жир, г – 0,5; углеводы, г – 51,7; энергетическая ценность, ккал/кДж – 234/979
Срок годности и условия хранения	При температуре от минус 25 °С до 15 °С – 6 месяцев; срок годности хлеба после размораживания с момента разморозки: 5 суток - в упаковке, при температуре хранения не ниже +6 °С ; 48 часов - без упаковки при температуре хранения не ниже +6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%..
Штрих-код	4810987079021
Тип и размер упаковки	Коробка из гофрированного картона (380x380x237); пакет ПНД (800x1100)
Транспортная упаковка	Пакет + коробка из гофрированного картона Количество хлеба в гофрокоробе: 12 штук
Размеры изделия:	Длина – 25-27см; ширина – 14-16см; высота – 5,0-6,5см.
Рекомендации по использованию	Хлеб замороженный готов к употреблению после размораживания. Размораживание хлеба производят в упаковке или предварительно освободив изделие от нее. Режимы размораживания: - в естественных условиях в течение (3-5) часов в зависимости от температуры окружающей среды; - в специальной камере при температуре от 35 °С до 45 °С и относительной влажности воздуха от 70 % до 90 % в течение (30-60) минут; - в микроволновой печи в течение (10-30) минут в зависимости от выбранной мощности.

